Р. С. ГАЛЬКОВИЧ, А. М. САБИРОВ

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

SHOUT
SHARE
IT

- Р. С. ГАЛЬКОВИЧ, А. М. САБИРОВ
  -
  - ЧТО НАДО ЗНАТЬ О ПРИГОТОВЛЕНИИ КУР
  - САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ[2]
  - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
  - БУЛЬОНЫ И СУПЫ
  - ВАРЕНЫЕ, ТУШЕНЫЕ, ЖАРЕНЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА
  - ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
  - ЖЕЛЕ, СОУСЫ, ПОДЛИВКИ, ВЗВАРЫ
  - Приложения
    -
    - Приложение 1. Кулинарная азбука
    - Приложение 2. Гарниры для блюд из кур (г)
    - Приложение 3. Таблица соотношения массы продуктов (грамм) и объемных мер
  - СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ
- notes
  - 1
  - 2

Р. С. ГАЛЬКОВИЧ, А. М. САБИРОВ
БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Печатается по изданию: Кемеровское книжное издательство, 1988.

Продовольственной программой СССР, принятой на майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС, предусмотрено к 1990 году поднять производство мяса птицы в стране до 3,4—3,6 миллиона тонн.

Куриное мясо станет одним из самых доступных и распространенных видов мясопродуктов. Мясо кур характеризуется высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью. В нем больше полноценных белков, чем в мясе крупного и мелкого рогатого скота, меньше соединительной ткани, более низкая температура плавления жира, что способствует более полному усвоению.

Мясо кур мягкое. Молодых кур и цыплят обычно жарят, старых — варят или используют для приготовления котлет, котлетной или кнельной массы. Нежным вкусом отличаются цыплята паровые и жаренные кусками. Для приготовления бульонов особенно хороши взрослые, но не жирные куры. Цыплята и старые петухи для этого не годятся, так как бульон из них получается не таким вкусным и ароматным.

Из филе отборных кур (лучше молодых) готовят натуральные и фаршированные котлеты. Особенно вкусными получаются котлеты по-киевски. Мясо кур используют также для холодных закусок, заливных блюд, паштетов, салатов. Отварное или жареное мясо подают в холодном виде с различными готовыми соусами и овощными маринадами. Потроха домашней птицы также можно использовать для приготовления различных блюд.

Куриный жир считается высококачественным продуктом. Его широко применяют для обжаривания недостаточно упитанных тушек, добавляют в другие кулинарные изделия.

По упитанности, возрасту и качеству обработки кур и цыплят делят на первую и вторую категории. В магазины домашняя птица поступает обработанными тушками, так что степень их упитанности сможет определить даже самая неопытная хозяйка.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ О ПРИГОТОВЛЕНИИ КУР

Купленные в магазине полупотрошеные или потрошеные тушки необходимо опалить над открытым пламенем, чтобы удалить оставшиеся перья и пух. При этом птицу надо держать за голову (шею) и за ноги и вращать. Ножки и крылья раскрыть, чтобы опалить пух везде.

Если тушка полупотрошенная, голову отрезать до второго шейного позвонка. Крылья, при необходимости, вырезать в локтевом суставе, ноги — под коленным суставом. Затем отрубить шею до последнего позвонка, удалить зоб вместе с пищеводом и гортанью (дыхательной трубкой). При извлечении внутренностей необходимо следить за тем, чтобы не разорвался желчный пузырь. После этого тушку промыть под струей воды (или неоднократно меняя воду) и оставить для стекания.

Для того чтобы придать хороший внешний вид и обеспечить более равномерное воздействие тепла при кулинарной обработке, птицу необходимо оформить. Окорочка уложить в разрез брюшка (хлуп, «кармашек»). Кожу шеи сложить за спиной, сверху скрестить крылья. Если этого не сделать, то при отваривании ножки и крылышки топорщатся, занимают много места, требуется больше воды, чтобы полностью покрыть их.

Покупая тушку курицы, помните, что грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой — легко.

Фаршированная птица изготовляется несколькими способами. **Самый распространенный** из них является и самым простым. Начинку кладут в грудную и брюшную полости, после чего разрез зашивают, ножки прикрепляют к туловищу, и фаршированную таким образом птицу запекают. Начинку обычно готовят из риса, полусваренного в бульоне из потрохов и обжаренного с луком, нарезанной и прожаренной печени, полусваренного желудка и так далее. Фаршируют птицу непосредственно перед тепловой обработкой.

Второй способ. Начинку положить под кожу на грудке. Для этого кожу осторожно отделить от мяса, направляя нож от брюшной полости к шее. В полученный мешочек положить начинку из потрохов, нарезанную тонкими ломтиками, обжаренную с луком и петрушкой и заправленную вином (лучше мадерой). Можно использовать и грибную начинку.

Чтобы различить тушки курицы и петуха, надо знать, что у петуха кожа тонкая, синеватого цвета, на ногах длинные шпоры. У курицы кожа толще и бледнее, мясо жирное.

Замороженную птицу следует оттаивать при комнатной температуре и ни в коем случае не класть в воду.

Прежде чем опалить курицу, ее нужно натереть мукой, тогда все оставшиеся волоски будут ясно видны.

Третий способ. Начинку положить в освобожденную от костей птицу. Кости отделить следующим образом. Перед потрошением птицу положить на доску или стол грудью вверх. На груди сделать продольный разрез. При помощи ножа и пальцев отделить от скелета кожу с мясом. Мясо очистить от сухожилий и пленок и кое-где вырезать, чтобы оно распределилось равномерно по всей коже. Часть мяса полностью отрезать и использовать для начинки. Для этого его необходимо дважды провернуть через мясорубку (или очень мелко нарезать) и перемещать с приправами или с намоченным в молоке белым хлебом, ветчиной, грибами. Нафаршированной птице придать форму рулета и зашить обваренной в кипятке ниткой. При этом способе птицу чаще всего отваривают, обернув в чистую ткань и стянув белой ниткой или бечевкой.

Своеобразна **обработка потрохов**. К ним относятся голова, гребешок, шея, ножки, внутренние органы — желудок, сердце, печень[1]. Гребешок и голову надо обдать кипятком, после чего гребешок очистить от покрывающей его пленки, а из головы выщипать перья, удалить глаза, клюв. Ножки обдать кипятком и сразу же снять с них грубую кожу и отрезать когти. Из печени вырезать желчный пузырь. Желудок разрезать и очистить от содержащихся в нем пищевых остатков и внутренней оболочки. Желудочный жир вырезать и использовать во время приготовления птицы. Сердце очистить от больших кровеносных сосудов и сгустившейся крови. Все потроха обязательно промыть под струей холодной воды.

Для разделки птицы на порции также нужны определенные навыки. Тушку прежде всего надо разрезать вдоль позвонка и грудной кости. Затем каждую половину (в соответствии с размером птицы и весом порции) разделить поперек на два, три или четыре куска примерно одинакового веса.

Не разрезанную на порции птицу потребляют для приготовления блюд с соусом, вареных блюд с соусом и рисом, картофелем, горохом, цветной капустой.

Наиболее трудоемкой считается разделка кур для

приготовления натуральных блюд, например, отбивных. Их готовят из белого мяса вместе с крылышками и из окорочков (только молодой птицы).

Птицу положить на доску грудью вверх. Разрезать кожу на груди, кожу пашины распороть до самых окорочков. После этого осторожно вырезать белое мясо вместе с крылышками так, чтобы сохранить его целым и не оставить на скелете. Сухожилия сустава срезать, не отделяя крылышка от белого мяса (оно называется филе). Затем крылышко и кожу удалить, сустав отсечь. Кусок мяса положить лицевой стороной вниз, чтобы можно было легко отделить внутреннее филе (меньший белый мускул). Оба филе (внешний большой и внутренний мускулы) очистить от пленок и сухожилий, слегка отбить деревянным молотком, смоченным водой. Чтобы легче и равномернее отбить филе, не разорвав мускульной ткани, на большом филе делают продольный разрез, а по бокам — несколько надрезов. Большое филе надо скатать в трубочку, начинить его маленьким филе и закончить оформление отбивной.

Из окорочков отбивную готовят следующим образом. Кожу снять, мясо верхней части разрезать вдоль с внутренней стороны, чтобы вынуть кость. Мясо очистить от сухожилий, пленок и отбить. При желании отбивную из окорочков можно приготовить прямо с костью. Прежде чем жарить, мясо необходимо обвалять в муке.

Если готовятся панированные отбивные, то их предварительно надо мариновать в смеси лимонного сока, подсолнечного масла, соли и мелко нарезанных стеблей петрушки. Затем посолить и посыпать черным перцем.

Фаршированные отбивные готовят так. Большое филе с внутренней стороны отбить до толщины 2—3 мм (если оно не очищено от сухожилий и пленок, сухожилия с внутренней стороны надрезать поперек в двух-трех местах) и уложить на доску внутренней стороной вниз. В середину положить начинку (лучше всего масло, заранее охлажденное на льду, — начинка должна быть холодной) и покрыть маленьким филе, тоже отбитым. Затем большое филе скатать, как при приготовлении натуральной отбивной. Оформленную отбивную посолить и панировать сначала в муке, затем яйце и сухарях или хлебных крошках. Если начинка из масла, отбивную панировать дважды. Это необходимо для того, чтобы масло не растопилось и не вытекло во время жарения.

Шницели готовить так же, как и отбивные, но отрезать крылышко.

Для приготовления изделий из рубленого мяса, например,

крокетов, используют обрезки вареной, тушеной или запеченной птицы. Мясо очистить от кожи и жира и нарезать на мелкие кубики. Из масла, муки и бульона на медленном огне приготовить густой соус — светлый или темный. В него положить нарезанное мясо и вбить яйца. Смесь нужно все время помешивать, пока она не загустеет. Затем слоем 2—2,5 см вылить на хорошо смазанную маслом сковороду или противень и оставить на несколько часов на холоде. Застывшую массу нарезать кусочками и придать им форму шариков.

Чтобы легче удалить пеньки из курицы, надо подержать ее немного на холоде.

Жирную курицу не следует долго мыть горячей водой, иначе теряется вкус.

Для приготовления котлет используется мясо курицы, петухов, реже цыплят. Отобрать филе и окорочка, мясо очистить от кожи и костей, пропустить через мясорубку и смешать с намоченным в молоке белым хлебом и солью (смесь можно пропустить через мясорубку). Затем добавить размягченное масло. Смесь перемешать еще раз и дать ей постоять на холоде. Из нее формовать котлеты, биточки и прочие изделия.

Кнельная масса отличается более нежной консистенцией. Для ее приготовления мясо необходимо пропустить через мясорубку три-четыре раза и тщательно взбить до пышной консистенции. Качество и готовность кнельной массы определяются следующим образом. Небольшой комочек кнельной массы опускают в воду. Если он плавает на поверхности, масса готова. Из массы делают кнели паровые, запеченные, а также другие изделия.

Чтобы в курице сохранился сок, ее нужно солить перед тем, как жарить.

Чтобы курица была мягкой, сочной и белой, ее следует обработать, поместить в воду с уксусом и вымачивать около часа.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ [2]

1. Салат по-уральски. Вареное куриное мясо мелко нашинковать, овощи нарезать мелкими ломтиками и заправить майонезом. Все хорошо перемешать, положить горкой в салатник. Для украшения салата использовать маринованные фрукты, клюкву, моченую бруснику, мясное желе, ломтики вареного яйца.

Мясо курицы вареной 160 г, картофель вареный 60 г, огурцы соленые 60 г, яйцо 1 шт., майонез 60 г, фрукты маринованные 80 г, желе мясное 40 г.

2. Рисовый салат. Маргарин или масло разогреть в кастрюле, добавить нарезанный тонкими кольцами лук-порей, рис и все недолго подержать на огне. Добавить бульон, посолить и варить до мягкости (около 20 мин.). Остудить, добавить мелко нарезанное куриное мясо, натертые сырые яблоки и сельдерей, измельченное вареное яйцо, горошек и соус. Украсить ломтиками яйца и зеленью петрушки.

Вареная или жареная курица 500 г, рис 230 г, бульон 400 г, маргарин или масло 50 г, лук-порей 50 г, яблоки 100 г, яйцо 1 шт., сельдерей 50 г, зеленый горошек 100 г, майонез или сметанный соус (см. №252) 200 г, рубленая зелень петрушки, соль.

3. Салат с цветной капустой. Куриное мясо и сваренные овощи нарезать кубиками, смешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови, зеленым горошком и листиками зелени.

Мясо вареной или жареной курицы 300 г, цветная капуста 800 г, зеленый горошек 100 г, морковь 100 г, майонез или сметанный соус 200 г, зелень укропа или петрушки.

4. Салат с овощами. Мясо нарезать тонкими ломтиками, вареные овощи измельчить. Большинство продуктов смешать с соусом, часть оставить для украшения. Продукты можно положить на блюдо и не перемешивать. В этом случае залить салат соусом или подать соус отдельно.

Мясо вареной или жареной курицы 250 г, картофель 200 г, свежие или консервированные яблоки 150 г, цветная капуста 400 г, помидоры 250 г, 1 стакан стручков консервированной фасоли, 3/4 стакана зеленого горошка, 1—1,5 стакана сметанного соуса или майонеза.

Чеснок в студень добавлять только при разливании в посуду; если положить в момент кипячения, студень потеряет вкус и быстро испортится.

Курицу, подаваемую в холодном виде, лучше не отваривать, а жарить. Для салатов курицу отваривают, закладывая в горячую воду.

5. Салат с макаронами. Мякоть вареной курицы, вареные яйца, свежие и соленые огурцы нарезать ровными ломтиками, сладкий стручковый перец и листики салата — соломкой, зеленый лук — дольками длиной 1—1,5 см. Макароны мелко надломить, отварить до готовности, охладить, заправить столовой ложкой майонеза, смешать с другими подготовленными продуктами, зеленым горошком и оставшимся майонезом. Все посолить и перемешать. Перед подачей украсить листиками салата, яйцом, мясом, свежими помидорами, огурцами и посыпать рубленой зеленью.

Мясо вареной курицы 200 г, макароны 50 г, яйцо 3 шт., зеленый салат 50 г, огурцы 200 г, помидоры 200 г, 2 ст. ложки зеленого горошка, стручок сладкого перца, 4 ст. ложки майонеза, зелень и соль по вкусу.

6. Салат с кальмарами. Отварные или консервированные кальмары, вареное куриное филе, очищенные сырые яблоки или маринованные огурцы нарезать соломкой или очень мелкими кубиками, смешать с майонезом и выложить в салатник на зеленые листья салата. Для украшения использовать вареное яйцо, свежие помидоры или консервированный красный перец и лимон.

Вареное филе 100 г, отварные или консервированные кальмары 100 г, яблоки или маринованные огурцы 150 г, майонез 100 г, зеленый салат 30 г, яйцо 1 шт., свежие помидоры 75 г, консервированный красный перец 50 г, лимон 1/2 шт.

7. Салат по-домашнему. Нарезанное в виде лапши мясо курицы, макароны длиной 5—6 см, грибы, помидоры и яйца, мелко нарезанную зелень посолить, поперчить, перемешать, залить майонезом и подавать.

Мясо вареной курицы 100 г, отварные макароны 100 г, маринованные или соленые грибы 100 г, помидоры 75 г, яйцо 2 шт., майонез 150 г, зелень петрушки 1 ст. ложка, соль и молотый перец по вкусу.

8. Салат «Каприз». Мясо вареного цыпленка, вареный язык,

ветчину и маринованные грибы нарезать соломкой или лапшой и добавить салатную заправку (см. №250).

Мясо вареного цыпленка 200 г, вареный язык 100 г, ветчина 100 г, маринованные грибы 100 г, салатная заправка 60 г.

Нарезанный репчатый лук сохраняет свежесть, если положить его на блюдце, посыпанное солью.

Чтобы было вкуснее, сырой репчатый лук мелко нарезать, обдать кипятком, а потом положить в салат.

Чтобы огурцы дольше сохранились свежими, надо опустить их в воду на три четверти, хвостиками вниз. Воду менять ежедневно.

Редиска не сморщится и сохранится несколько дней свежей, если завернуть ее в мокрое полотенце или положить в полиэтиленовом кулечке в холодильник.

9. Салат ижевский. Мясо отварной или жареной курицы нарезать ломтиками, как вареный картофель, добавить нашинкованные маринованные грибы, свежие или соленые огурцы (по сезону), крутое яйцо, салат и зеленый лук. Все посолить, поперчить, заправить сметаной (майонезом) и соусом «Южный» (промышленного производства), осторожно перемешать, уложить в салатник на листья зеленого салата. Посыпать зеленью, с боков украсить продолговатыми кусочками мяса, вареного яйца. Оформить нарезанными красными помидорами и зеленым горошком.

Мясо отварной или жареной курицы 200 г, свежие или соленые огурцы 100 г, яйцо 1 шт., картофель 100 г, салат зеленый 40 г, соус «Южный» 20 г, сметана (майонез) 50 г, 1 ст. ложка зеленого горошка, помидоры 75 г, маринованные грибы 50 г, перец черный и соль по вкусу.

Салат приобретает приятный чесночный запах, если корочку ржаного хлеба натереть чесноком и положить на некоторое время в толщу салата.

Салат, да и любую закуску, очень украсит «веер» из огурцов. Для этого крепкие небольшие огурчики нужно нарезать вдоль (но не до самого конца) тонкими пластинками и расправить.

10. Салат «Спутник» (фирменное блюдо пермского кафе «Спутник»). Овощи нарезать кубиками, смешать с вареным яйцом и майонезом. Куриное мясо пропустить через мясорубку, сделать фрикадельки и отварить их. Готовые фрикадельки смешать с овощами. Салат выложить горкой, украсить яйцом, зеленым горошком и зеленью (по сезону).

Отварные куриные фрикадельки 250 г, картофель отварной 70 г, огурцы свежие 70 г, яйцо 2 шт., майонез 100 г, зеленый горошек 40 г, зелень.

11. Салат «Дружба» (фирменное блюдо пермского кафе «Дружба»). Овощи нарезать тонкими ломтиками. Часть овощей заправить соусом «Южный», майонезом и уложить горкой вместе с кусочками отварной курицы. Для оформления использовать консервированную сливу и крутое яйцо, натертое на терке. Вокруг основной салатной горки уложить букеты из остальных овощей и сливы.

Курица отварная 250 г, картофель отварной 30 г, огурцы соленые или маринованные 30 г, зеленый горошек 20 г, морковь отварная 100 г, слива консервированная 40 г, яйцо 2 шт., соус «Южный» 50 г, майонез 60 г.

Если в состав салата входит картофель, его следует нарезать и добавлять в последнюю очередь, так как он портится быстрее других овощей.

12. Салат по-архангельски. Вареное мясо курицы нарезать на кусочки и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенными орехами и сливочным маслом. Фарш посолить, положить в миску и поставить в холодильник. Сварить картофель, нарезать дольками, добавить зеленый горошек и порезанные свежие огурцы. Овощи и фарш соединить и заправить майонезом. Выложить все в салатницу горкой, украсить дольками помидоров и апельсинов.

Вареное мясо курицы 150 г, орехи (фундук, грецкие) 100 г, масло сливочное 30 г, апельсины 100 г, помидоры 60 г, огурцы свежие 60 г, горошек зеленый 40 г, картофель 100 г, майонез 100 г, соль по вкусу.

13. Салат «Тоска». Нарезанное лапшой вареное филе цыпленка, сельдерей и свежие вареные грибы, каперсы целиком и тертый сыр перемешать, заправить майонезом и посолить. Готовый салат украсить помидорами.

Филе цыпленка 150 г, сельдерей 150 г, грибы 150 г, каперсы 20 г, сыр 50 г, майонез 150 г, помидоры 100 г, соль.

Овощи для салата всегда надо варить в кожуре, тогда сохранится больше витаминов.

Свеклу, морковь, репу, картофель нельзя варить в одной посуде, так как они теряют свой вкус и цвет.

14. Салат с консервированной стручковой фасолью. Вареные мясо курицы, картофель, яйца, свежие или соленые огурцы, помидоры нарезать ровными ломтиками; листики зеленого салата нарезать соломкой. Стручки консервированной фасоли порезать на 2—3 части каждый. Добавить майонез, соль и все хорошо размешать. Уложить в салатник горкой, украсить нарезанными ломтиками курицы, листиками салата, яйцом, огурцами, помидорами, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Мясо курицы 200 г, картофель 80 г, огурцы 60 г, яйцо 2 шт., помидоры 60 г, консервированная фасоль 100 г, майонез 100 г, зеленый салат 20 г, зелень.

15. Салат пикантный. Цыпленка отварить, охладить, мякоть разделать на ломтики. Грибы отварить и нарезать вместе с солеными огурцами. Сельдерей промыть, очистить, порезать соломкой. Все продукты положить в посуду, заправить майонезом с горчицей, посолить. Украсить редисом и листьями салата.

Мясо отварного цыпленка 200 г, сельдерей 150 г, отварные грибы 80 г, огурцы 30 г, майонез 100 г, горчица готовая 30 г, редис 50 г, листья салата 10 г.

Соль не отсыреет, если в солонку положить зерна риса.

16. Салат картофельный с куриной печенкой. Картофель сварить в мундире, очистить и мелко нарезать вместе с жареной печенью, залить растительным маслом, добавить соль и мелко нарезанную луковицу.

Картофель 500 г, жареная печень 80 г (от двух кур), репчатый лук 80 г, растительное масло 50 г, соль по вкусу.

17. Салат киевский. Овощи нашинковать и заправить майонезом. Из мякоти кур приготовить кнельную массу (см. №208), затем разделать ее на фрикадельки и отварить их. В салатницу горкой положить приготовленные овощи, сверху украсить отваренными фрикадельками, зеленью, яйцом.

Отварной картофель 200 г, свежие огурцы 100 г, яйцо 2 шт., майонез 80 г, зеленый горошек 50 г, зелень, соль по вкусу. Для кнельной массы: мякоть кур 100 г, 1 чайн. ложка муки, молоко 50 г, яйцо 1 шт., соль по вкусу.

Горчица, разведенная на молоке вместо воды, сохраняется лучше, не сохнет.

Остаток засохшей горчицы можно «возродить», добавив щепотку, сахарного песка и ложечку уксуса.

Чтобы натертый хрен не потемнел, его нужно сбрызнуть лимонным соком или уксусом и хорошо перемешать.

18. Куриный сандвич. Ломти белого хлеба намазать сливочным маслом, на один из них положить лист салата, слегка смазанный майонезом, на него — несколько ломтиков помидоров, а сверху — слегка зажаренный кусочек ветчины. Половину цыпленка разрезать на ломтики, смазать их майонезом, положить на полуготовый сандвич, покрыть листом салата и вторым ломтем хлеба. Все сколоть специальной палочкой, а сверху украсить дольками редиски, огурца, помидора, стеблями петрушки.

Мякоть жареного цыпленка 100 г, белый хлеб 50 г, листья салата 10 г, 4 ст. ложки майонеза, помидоры 300 г, ветчина 100 г, масло 80 г, редис 200 г, огурцы 100 г, петрушка.

19. Филе в майонезе с гарниром. Филе, снятое с жареной или вареной курицы, разделить на порции, зачистить, удалить кожу. Вареные и свежие овощи и зелень мелко нарезать, третью часть нарезанных овощей и зелени заправить соусом: майонез (1/3), соус «Южный» (2/3). Заправленные овощи положить на середину блюда, сверху уложить подготовленное филе, с одной стороны которого расположить оставшиеся овощи и зелень, соблюдая при этом цветовое сочетание гарнира, а с другой стороны — мелко нарезанное мясное желе (см. №248) и фигурно нарезанные овощи. При подаче филе залить майонезом, а гарнир полить заправкой для салатов (см. №250).

Филе курицы или цыпленка 300 г, картофель 100 г, огурцы 80 г, помидоры 80 г, салат 40 г, горошек зеленый 80 г, цветная капуста 80 г, желе мясное 100 г, майонез 160 г, заправка 40 г.

20. Форшмак. Мякоть жареной курицы, филе сельди и репчатый лук смешать и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем массу протереть через сито, положить специи, соль, добавить сырые желтки и хорошо взбить. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить их с массой, слегка помешивая веселкой. Полученную массу выложить в гофрированную, смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, сбрызнуть сверху растопленным сливочным маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания. Готовый форшмак остудить и разрезать на порции. При подаче посыпать зеленью, соус подать отдельно (см. №254).

Мякоть жареной курицы 200 г, филе сельди 40 г, лук репчатый 40 г, яйцо 2 шт., сливки 80 г, сухари пшеничные 20 г, масло сливочное 40 г, соус красный с вином 120 г, пряная зелень 10 г, соль, специи.

21. Столичный рулет. Мякоть курицы, утки и гуся, вареную печень пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо взбить, добавить натертый сыр, зеленый горошек, нарезанный кубиками шпик, рубленую зелень, сливки и взбитый белок. Всю смесь хорошо вымешать, выложить в целлофан, придать форму рулета и поставить в духовку. Периодически смазывать маслом поверхность целлофана. Выпекать до появления золотистой корочки.

Курица вареная 150 г, утка вареная 100 г, гусь вареный 100 г, сыр 50 г, сливки 25 г, яйцо 2 шт., горошек зеленый 50 г, ветчина (шпик) 50 г, печень говяжья 25 г, зелень.

22. Мусс из курицы. Обработанную курицу вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, добавить морковь и лук (по 50 г), сварить до полной готовности. Вынуть курицу из бульона, остудить, снять с нее кожу, мясо отделить от костей и трижды пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить, добавить вино, желе, приготовленное из бульона и желатина, хорошо вымешать, затем осторожно перемешать со взбитыми сливками, положить в форму, облитую холодной водой, и хорошо остудить в холодильнике. Перед подачей опустить форму в горячую тарелку, сверху облить небольшим количеством татарского соуса, остальной соус подать отдельно.

Приготовление татарского соуса. Майонез вылить в миску, хорошо растереть с сахаром, добавить мелко нарубленные огурцы, рубленую зелень петрушки и зеленый лук. Все хорошо перемешать.

Мясо вареной курицы 250 г, сливки 250 г, вино сухое (белое) 50 г, 1 ст. ложка желатина, бульон куриный 100 г, соль и перец по вкусу.

Для соуса: майонез 250 г, 1 ст. ложка сахара, соленые огурцы 250 г, зелень петрушки и зеленый лук по 10 г.

23. Курица (цыпленок) желированная. *Первый способ.* Промытую курицу разрубить на четыре части, сложить в сотейник, залить водой, добавить мелко рубленные морковь, петрушку, лук и на слабом огне довести до готовности, периодически снимая пену. Готовую курицу вынуть из бульона, уложить в формочки, украсить зеленым горошком, кружочками

крутых яиц, зеленью, залить частью приготовленного желе (ланспига) и поместить в холодильник. Остаток желе разогреть, влить красного столового вина, размешать, поставить в холодильник, дать застыть, затем нарезать ромбиками или кружочками и украсить ими курицу.

Вареная курица 350 г, 1 ст. ложка желатина, вино 50 г, бульон 500 г, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, яйцо 2 шт., соль, зелень.

Второй способ. Обработанную и промытую курицу нарезать кусочками, посолить, поперчить, сложить в сотейник и припустить на медленном огне. Готовые куски вынуть из бульона, остудить и снять мясо с костей. Сварить овощи для гарнира. На дно формы налить приготовленный желированный бульон, остудить его. Затем уложить филе, украсить зеленью, карбованными (фигурно нарезанными) овощами, залить бульоном, остудить, положить оставшееся мясо, снова залить бульоном и поставить на холод.

Заливное должно быть прозрачным. Перед подачей его надо украсить овощами, зеленью. Это блюдо можно готовить и порционно.

Куриное мясо 280 г, морковь 150 г, яйцо 1/2 шт., лук зеленый 10 г, петрушка 10 г, цветная капуста 20 г, желе куриное (бульон) 150 г, желатин 6 г, соль.

Третий способ. Обработанного цыпленка обжарить до готовности и охладить. Затем украсить маринованным перцем, нашинкованными кольцами луком и солеными огурцами. Залить желе и поставить в холодильник.

Цыпленок 400 г, желе (бульон) 100 г, перец красный маринованный 50 г, огурцы 50 г, лук репчатый 50 г, зелень 10 г.

Четвертый способ. Обработанные и промытые тушки цыплят положить в сотейник, влить воды, добавить мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и при медленном кипении довести до готовности. Затем цыплят охладить, переложить на блюдо. В слегка охлажденное желе влить майонез, размешать, поместить в холодильник и остудить до полужидкого состояния.

Цыплят гарнировать отварными или консервированными бобами (фасолью или горошком), крутым яйцом, зеленым салатом. Охлажденное желе хорошо взбить, залить цыплят и до подачи на стол хранить в холодильнике.

Цыплята 300 г, бобы 80 г, бульон 200 г, майонез 60 г, желатин 15 г, морковь 10 г, петрушка 10 г, лук репчатый 75 г,

яйцо 1 шт., соль, перец, зелень.

24. Котлета «Загадка». Котлетной массе придать форму лепешки, на середину положить чернослив, в центр — орех, сформовать в виде котлеты, припустить в небольшом количестве бульона, охладить. Готовую котлету залить майонезом с желе, оформить зеленью или зернышками граната и снова залить желе. Подать с соусом: хрен (1/3), сметана (2/3).

Для фарша: филе курицы 300 г, хлеб 65 г, молоко 100 г, чернослив без косточек 100 г, орехи 60 г, желе 100 г, майонез 50 г.

25. Яйца с желе. Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и протереть их через сито. Мякоть жареной или вареной курицы нарезать мелкими кубиками, соединить с протертыми желтками, посолить, поперчить, заправить майонезом. Этим фаршем заполнить половинки яиц, залить сверху полузастывшим мясным желе и остудить. При подаче гарнировать листьями салата и украсить веточками зеленой петрушки.

Яйцо 6 шт., желе мясное 90 г, курица 90 г, майонез 90 г, салат зеленый 60 г, соль, перец по вкусу.

26. Студень. Птицу (лучше петуха) обработать, промыть и нарубить на порции (75—100 г). После этого положить их в кастрюлю, залить водой (из расчета 1,5 л на 1 кг птицы) и варить при слабом кипении, периодически снимая жир и пену. За 25—30 минут до конца варки добавить подпеченные на сковороде коренья и репчатый лук. В готовый бульон ввести предварительно замоченный в воде желатин. На порционное блюдо уложить мясо птицы, отделенное от костей, залить бульоном, положить дольки вареного яйца, украсить зеленью петрушки и поставить в холодное место. Для студня птицу можно варить и целиком. В куриный студень лавровый лист не кладется.

Куры полупотрошенные 800 г, желатин 20 г, морковь 75 г, петрушка 50 г, лук репчатый 100 г, зелень петрушки 10 г, яйцо 1 шт., соль, специи.

27. Студень с потрохами. Тщательно промыть куриные потроха, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 3 часа на медленном огне. За 1 час до окончания положить в кастрюлю куриное мясо. Дальнейшую варку, обработку и разливку производить, как указано в предыдущем рецепте.

Куриные головы, ножки, крылышки, шеи, желудки 1500—1800 г, куриное мясо 300 г, желатин 15—20 г, морковь 50 г, лук

репчатый 50 г, соль, перец.

28. Студень из потрохов и овощей. Подготовленные и промытые потроха, кроме печени, залить холодной водой (2 л), варить 2—3 часа. Печень положить за 30 минут до окончания варки, а овощи и специи — за 1 час. Когда бульон будет готов, его надо слить в отдельную посуду. Потроха порубить на небольшие кусочки, снова положить в бульон и кипятить 15—20 минут. Затем добавить размоченный желатин и чеснок, слегка охладить, разлить в посуду и поставить в холодное место для застывания.

Потроха куриные 2 кг, желатин 15 г, морковь 40 г, петрушка 50 г, лук репчатый 40 г, чеснок 5 г, лавровый лист, соль, перец.

29. Заливные потроха. Обработанные и промытые потроха сложить в кастрюлю, залить холодной водой (чтобы она была на 2 пальца выше потрохов), добавить лук, морковь и специи, поставить на большой огонь, дать вскипеть, снять пену, накрыть крышкой и оставить на медленном огне, чтобы бульон не кипел. Когда все сварится и мясо будет легко отделяться от костей, потроха вынуть из бульона, очистить от костей, порезать тонкими длинными кусками и остудить. Бульон процедить через салфетку и вскипятить. Сырые желтки растереть с горчицей и, помешивая, осторожно разбавить горячим бульоном (3 стакана), влить уксус, посолить, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, уварить смесь до густоты, не давая ей кипеть.

Затем влить разведенный желатин и размешать его в горячем соусе. На круглом блюде разложить потроха, залить остывшим соусом и поставить блюдо на холод, чтобы оно окончательно остыло. Перед подачей по краю уложить «чешуей» свежие помидоры и огурцы, нарезанные кружочками, слегка сбрызнув их уксусом. Посолить и поперчить. Рубленую зелень петрушки положить пучками в нескольких местах по краю блюда.

Потроха 1 кг, лук 75 г, морковь 75 г, помидоры 500 г, огурцы 400 г, по 1 чайн. ложке желатина и горчицы, 3 ст. ложки уксуса, желтки 4 шт., лавровый лист, петрушка.

29 А. Салат со свежей капустой. Вареное филе курицы нарезать соломкой. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей нашинковать, добавить хрен в уксусе, оливковое масло, соль, сахар и горошек, все это смешать с филе курицы. Переложить в салатник и залить сметаной.

Филе курицы вареное 200 г, свежая капуста 200 г, яблоки 100 г, сельдерей (корень) 50 г, морковь 50 г, зеленый горошек 50 г, сметана 100 г, 1 чайн. ложка хрена в уксусе, 1 ст. ложка

оливкового масла, соль, сахар.

29 Б. Салат с консервированными кабачками. Вареное мясо курицы, консервированные кабачки нарезать кубиками. Яйца разрезать на четыре дольки. В приготовленный соус замешать мясо, кабачки и зеленый горошек. В стеклянный салатник сначала положить дольки яйца, на них выложить заправленный салат, украсить кольцами яйца и зеленью.

Мясо курицы 300 г, кабачки консервированные 200 г, зеленый горошек 100 г, яйцо 2 шт.

Для соуса: сметана 50 г, майонез 50 г, рубленая зелень укропа и петрушки 1 ст. ложка, соль, сахар.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

30. Рижская закуска. Жареное мясо курицы, сельдь и вареный картофель пропустить через мясорубку. Лук порубить, обжарить в чайной ложке маргарина и смешать с готовой массой. Прибавить муку и сметану, все перемешать и снова пропустить через мясорубку. Добавить 2 сырых желтка, посолить и поперчить по вкусу, опять перемешать и добавить взбитые белки. Форму для запекания смазать жиром, выложить на нее приготовленную массу, посыпать тертым сыром. Остатки маргарина растопить и сбрызнуть им содержимое формы. Закуску поставить в духовку и запекать 30—40 минут. Когда масса начнет отделяться от краев формы, блюдо можно считать готовым. Выложить его на тарелку, разрезать на порции и полить томатным или сметанным соусом.

Мясо курицы 200 г, лук репчатый 75 г, филе сельди 100 г, картофель 200 г, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, яйцо 2 шт., по 2 ст. ложки тертого сыра и маргарина, соль, перец, соус сметанный или томатный 100 г.

Чтобы бульон получился вкусным, насыщенным, крепким, мясо надо класть в холодную воду, а если в конце варки добавить морковь и репчатый лук, пропеченные на сковороде без масла, бульон получится особенно ароматным и красивым (золотистого цвета).

31. Картофель, фаршированный цыпленком. Мясо цыпленка сварить, нарезать кубиками, прибавить к нему нарезанные кубиками сваренные грибы. Из бульона приготовить соус со сливками и лимоном. Испечь картофель (желательно, чтобы клубни были одной величины), срезать верхушки и вынуть ложкой из каждой картофелины середину, чтобы остались стенки толщиной 0,5 см. Мясо смешать с грибами, соединить с соусом, полученной массой нафаршировать клубни, посыпать тертым сыром и перед подачей на стол поставить в жарочный шкаф, чтобы сыр подрумянился.

Картофель 400 г, филе цыпленка 100 г, грибы 100 г, масло 50 г, сыр 25 г, соль по вкусу.

Для соуса: 2 ст. ложки муки, сок лимона 50 г (или столько же белого вина), сливки 60 г.

32. Курица в сметане. Мясо отварной курицы отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить на масле, посолить, поперчить. Затем положить жареный, мелко

нарезанный репчатый лук, сметану, все хорошо перемешать, закрыть крышкой и тушить 8—10 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Мясо курицы 200 г, сметана 120 г, лук репчатый 80 г, соль, перец, зелень.

33. Цыплята в кляре. У обработанных (мелких, в возрасте до 1 месяца) цыплят вырубить позвоночную кость, тушки разрезать пополам. Затем посолить, положить в посуду, смочить лимонным соком, посыпать рублеными репчатым луком и зеленью петрушки, поставить на 2 часа в прохладное место.

Тушки цыплят погрузить в кляр и обжарить в хорошо разогретом фритюре до образования поджаристой корочки. Из фритюра цыплят вынуть шумовкой на сито, дать стечь жиру.

Подавать горячими с салатом из овощей. *Чтобы приготовить кляр*, в посуду с мукой необходимо влить теплую воду, растительное масло, добавить немного соли и сахара и взбитые в густую пену белки. Вязкое тесто размешать.

Цыплята 4 шт., зелень петрушки 40 г, лимон 1/2 шт., лук 70 г, соль.

Для теста (кляра): мука пшеничная 250 г, растительное или оливковое масло 10 г, вода 50 г, яйцо 3 шт., жир для фритюра 400 г, соль.

Начинать варить бульон следует на сильном огне, а когда закипит, огонь уменьшить и доваривать на слабом. Только при медленном кипении он получается прозрачным, ароматным, калорийным и вкусным.

34. Яичница с курицей и грибами. Грибы нарезать ломтиками и жарить вместе с репчатым луком. За 3—5 минут до готовности добавить нарезанное соломкой мясо вареной курицы, обжарить, влить соус, посолить, положить специи, довести до кипения.

Приготовленную массу выложить на порционные сковородки, выпустить туда сырые яйца, посолить, посыпать перцем и запечь в духовке. При подаче на стол яичницу посыпать рубленой зеленью укропа.

Яйцо 4 шт., куриное мясо 120 г, грибы свежие или шампиньоны 80 г, лук 40 г, масло сливочное 30 г, соус «Южный» или томатный острый 60 г, специи, пряная зелень.

Обязательно удалять пену, жир. Они портят бульон, он становится мутным. В куриный бульон нельзя класть лавровый

лист. Он портит аромат бульона.

Если бульон оказался пересоленным, нужно опустить в него полстакана риса или пшена в марлевом мешочке и еще раз прокипятить.

Для приготовления супов используют различные коренья, лук, морковь. Чтобы уменьшить потери ароматических веществ, овощи и коренья необходимо предварительно пассеровать с жиром и закладывать в суп за 20—30 минут до готовности. Лавровый лист, перец кладут в последнюю очередь.

35. Яйца в чашечках из курицы с сыром. Маленькие тарталетки (металлические формочки) смазать сливочным маслом и выложить дно и стенки их тонкими ломтиками вареной курицы (без костей). Затем в каждую тарталетку выпустить яйцо, сверху засыпать тертым сыром. Поставить тарталетки на сковороду, влить в нее немного воды, накрыть и варить 5—6 минут. Готовые чашечки вынуть из тарталеток и расставить на тарелке, покрытой зеленым салатом, нарезанным «лапшой» и заправленным острым соусом.

Приготовление соуса: вареные яйца растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли, смешать со сметаной и уксусом.

Яйцо 8 шт., филе куриное 250 г, сыр 180 г, масло 40 г, зеленый салат.

Для соуса: 5 вареных яиц, 1,5 чайные ложки сахара, 15 г. горчицы, щепотка соли, сметана 80 г, уксус по вкусу.

Морковь нужно пассеровать еще и потому, что при этом лучше усваивается организмом содержащийся в ней витамин А.

Варить суп лучше на один раз, иначе ухудшаются его вкус и качество. Супы, приготовленные из пассерованных овощей, дольше сохраняют свои качества. Их можно варить и на несколько дней.

36. Яйца с пюре из кур. Обработанную курицу сварить в небольшом количестве воды или бульона, отделить мясо от костей и трижды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Провернутую массу положить в сотейник, добавить сливочное масло, вино (мадеру), соль, перец молотый, мускатный орех, и все тщательно перемешать. В металлическую чашечку (кокотницу) положить пюре из кур, а на него выпустить яйцо, посыпать солью и перцем, после чего припустить в жарочном шкафу. При подаче полить томатным соусом и посыпать зеленью.

Яйцо 4 шт., пюре из кур 100 г, масло сливочное 20 г, томатный соус 40 г, 2 ст. ложки вина, перец, зелень.

37. Гренки «Мадемуазель». Намазать маслом два ломтика хлеба с двух сторон. Положить на один ломтик кусочки сыра и вареной курицы (филе), накрыть вторым ломтем хлеба. Положить на сковороду и поставить в горячую духовку. Когда сыр расплавится, а корочка хлеба станет золотистой — гренки готовы.

Масло 120 г.

В супы, которые приготовлены из свежих овощей, обладающих приятным запахом, специи лучше не добавлять.

38. Сальми из цыпленка. Цыпленка отварить и поджарить со всех сторон до румяной корочки. Отделить мясо от костей. На бульоне приготовить соус «Мадера».

Из хлеба вырезать большой овальный крутон и два-три маленьких прямоугольных крутона, поджарить все с двух сторон на сливочном масле. На большой крутон положить кусочки филе жареного цыпленка, полить соусом «Мадера», сверху положить жареные грибы. На маленькие крутоны нанести рисунок из печеночного фарша, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Запеченные с фаршем крутоны уложить рядом с филе.

К филе подать заправленный маслом зеленый горошек в тарталетках, салат из солений, моченые ягоды. Все украсить веточками зелени и листьями салата.

Цыпленок 600 г, масло сливочное 25 г, хлеб пшеничный 60 г, фарш из печенки 40 г, соус «Мадера» 75 г, белые грибы или шампиньоны 30 г, специи, соль, пряная зелень.

39. Жареный хлеб с курицей. Из батона белого хлеба нарезать полоски толщиной 1—2 см и шириной 4—5 см. Разрезать их по диагонали (2—3 ломтика на порцию). Каждый кусочек хлеба намазать с обеих сторон горчицей и поджарить на сливочном масле. Вареную курицу нарезать по размеру крутонов, поджарить, положить сверху, добавить маслину без косточки и подать на пирожковой тарелке.

Хлеб пшеничный (высшего сорта) 200 г, курица или цыпленок (мякоть) 120 г, горчица 10 г, сливочное масло 20 г, маслины.

40. Фаршированный белый хлеб. Мясо вареной курицы нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Взять батон белого хлеба, разрезать его вдоль, удалить мякоть, раскрошить ее, смешать с миндалем, мелко нарубленной зеленью (лучше петрушкой) и жареным мясом. Затем добавить сок лимона, куриный бульон и соус, оставшийся от жарения. Приправить солью и перцем. Полученной массой наполнить половинку

батона. Закрыть верхней частью, полить соусом и бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки. При подаче на стол нарезать батон на крупные ломти. К этому блюду можно подать всевозможные зеленые салаты.

Филе курицы 250 г, батон 500 г, масло растительное или сливочное 40 г, миндаль или другие мелко нарубленные орехи 1 стакан, 4 ст. ложки мелко нарубленной зелени (петрушка, мята, эстрагон, укроп), лимон 1/2 шт., 5 ст. ложек куриного бульона, соус, оставшийся от жарения, 1 стакан, соль, перец.

Чтобы удалить из кочана капусты мелких вредителей, надо подержать его в соленой воде. Так же поступают и со свежими грибами.

41. Яйца с куриной печенкой. Обработанную куриную печенку ошпарить, нарезать ломтиками, поджарить, добавить любой соус, положить на припущенное в кокотнице яйцо и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Яйцо 4 шт., печенка куриная 120 г, жир говяжий или куриный 20 г, соус 60 г, зелень.

42. Печень с грибами. Обработанную куриную печенку опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10—15 минут. Затем промыть холодной водой, посыпать солью, перцем и мукой, положить на разогретую с жиром сковороду и жарить до готовности. Готовую печенку вместе с жареными грибами положить на порционную сковороду, залить соусом (см. №254) и запечь в жарочном шкафу. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

Печенка куриная 160 г, мука пшеничная 10 г, грибы белые или шампиньоны 80 г, масло топленое 30 г, соус красный с вином 80 г, соль, специи, пряная зелень.

43. Печень, запеченная в сметанном соусе. Обработанную куриную печень ошпарить кипятком, промыть, разрезать пополам и обжарить. Затем залить сметанным соусом и тушить на слабом огне 3—5 минут. Переложить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Печень куриная 200 г, масло сливочное 30 г, сыр тертый 15 г, соус сметанный 150 г (см. №252).

44. Закуска «Птичка». Куриные потроха тщательно промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить с луком, посолить,

поперчить, добавить тертый сыр, измельченные вареные яйца, томат, сметану и прокипятить. Затем выложить в форму, залить взбитым яйцом, добавить небольшое количество тертого сыра и запечь в духовке. Подавать на стол в горячем виде.

Потроха 200 г, лук репчатый 75 г, яйцо 2 шт., яйцо сырое 1 шт., сметана 1/2 стакана, сыр тертый 1 ст. ложка, томат 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

44 А. Жюльен из курицы. *Первый вариант.* Филе курицы (без кожи) нарезать соломкой, подогреть в масле, положить в кокотницы. К сметане добавить по вкусу соль, перец и натертый мускатный орех, смесью залить куриное филе и запекать в духовке. Подавая, посыпать рубленой зеленью. К сметане можно добавить одно взбитое яйцо.

Жареное или вареное филе курицы 200 г, сливочное масло 20 г, сметана 50 г, соль, перец, мускатный орех, зелень.

Второй вариант. Филе курицы зажарить в бумажном кульке, затем нарезать соломкой. Грибы, нарезанные соломкой, зажарить в масле, добавить филе курицы. Сметану и майонез смешать, добавить соль, сахар, лимонный сок, рубленый укроп и взбитое яйцо, залить этой смесью грибы и куриное филе и запечь в духовке.

Филе курицы 200 г, грибы 80 г, масло сливочное 30 г, сметана 40 г, майонез 20 г, яйцо 1 шт., соль, сахар, лимонный сок, укроп.

Третий вариант. Куриное копченое филе (без кожи) нарезать соломкой и обжарить в масле. К пассерованной в масле муке подлить сметану, перемешать, добавить взбитое яйцо, соль. Филе положить в кокотницы и залить приготовленной смесью. Поставить запекаться в духовку.

Копченое филе курицы 200 г, масло сливочное 30 г, мука 10 г, яйцо 1 шт., сметана 100 г, соль.

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

45. Бульон простой. Подготовленную курицу и потроха вместе с очищенными и разрезанными кореньями положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить. После закипания варить на слабом огне от 1 до 2 часов в зависимости от величины и возраста курицы.

Готовность определяется следующим образом. Если вилка свободно прокалывает ножку, курица готова.

Бульон процедить, подать в бульонных чашках или тарелках. Отдельно подать гренки.

Для приготовления гренок белый хлеб нарезать ломтиками и подрумянить в духовом шкафу. Гренки можно приготовить с сыром. Для этого ломтики хлеба посыпать натертым сыром, полить растопленным маслом и подрумянить в духовом шкафу.

Вместо гренок можно подать пирожки, сухое печенье, профитроли из заварного теста, кукурузные хлопья.

46. Бульон шафранный. Обработанную курицу залить горячей водой, добавить соль и варить. После закипания нагрев уменьшить и довести курицу до готовности без кипения бульона. Периодически снимать пену и жир. За 15—20 минут до конца варки положить шафран, гвоздику, перец горошком. Курицу вынуть, нарубить на куски и хранить в горячем бульоне. Бульон предварительно процедить, вскипятить и разлить в тарелки или суповые миски. Подавать с кусочками курицы, посыпав зеленью.

Курица 1 кг, зелень, пряности.

47. Бульон с рисом. Приготовить куриный бульон (способ приготовления см. в №45). Перед подачей в него положить отдельно сваренный рис.

Бульон 1,4 л, рис 80 г.

48. Бульон с манной крупой. В кипящий куриный бульон всыпать, помешивая, просеянную манную крупу и варить примерно 10 минут. Готовый суп разлить в тарелки и посыпать зеленью петрушки. При подаче на стол можно положить в тарелку столовую ложку прогретого консервированного зеленого горошка и одно яйцо, сваренное в мешочек.

Бульон 1,5 л, 2 ст. ложки манной крупы, зелень петрушки.

49. Бульон с клецками. Сварить куриный бульон (2 л) и приготовить тесто для клецек из муки, крупы или картофеля.

Подготовленное тесто разделать так: столовой ложкой брать из кастрюли готовое тесто, а чайной, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки овальной формы, опускать в горячий бульон и варить.

Заварное тесто для клецек. В кастрюлю влить 1/3 стакана бульона, положить сливочное масло, соль и вскипятить. Затем добавить муку или манную крупу, размешать веселкой и проварить (муку 1—2 минуты, а крупу 5—6 минут). Затем, остудив, добавить яйца и хорошо размешать.

Мука или манная крупа 1/2 стакана, 2 ст. ложки масла, яйцо 2 шт.

Незаварное тесто для клецек. В тарелку влить 1/4 стакана бульона, положить масло, яйцо, всыпать муку, соль и замесить тесто.

Мука 1/2 стакана, 1 яйцо, 1/2 столовой ложки масла.

Картофельное тесто для клецек. Картофель очистить, сварить, протереть горячим, добавить муку, сырые желтки и хорошо перемешать. Затем прибавить взбитые белки и снова перемешать.

Картофель 300 г, 3—4 ст. ложки муки, яйцо 2 шт.

50. Бульон-борщок. В прозрачный куриный бульон добавить тонкие ломтики очищенной свеклы, виноградного вина или уксуса, сахар и немного красного острого перца для остроты. Варить 10—15 минут. Готовый борщок процедить и разлить в бульонные чашки. Отдельно подать гренки с сыром.

Бульон 1,5 л, свекла 200 г, 2—3 ст. ложки вина или 1/2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, красный перец.

51. Бульон с фаршированной булочкой. Испечь восемь булочек, срезать верхние части и вынуть мякоть. Морковь, репу или брюкву нарезать очень мелкими кубиками, добавить масло, немного бульона и припустить до готовности. Муку прогреть с маслом, развести молоком и прокипятить, чтобы получился густой молочный соус. К припущенным овощам добавить зеленый горошек, соус и прогреть. Оставшуюся мякоть булочки просушить, размолоть и использовать как панировку при изготовлении вторых блюд. Булочки нафаршировать овощами в молочном соусе, посыпать тертым сыром и запечь.

Куриный бульон налить в чашки, булочки подать на пирожковой тарелке.

Бульон 1,4 л, 8 булочек по 75 г.

Для булочек: мука 200 г, дрожжи 4 г, вода или молоко 100 г, соль.

Фарш: морковь 40 г, репа или брюква 40 г, зеленый горошек 40 г, соус 100 г, молоко 100 г, по 1 чайн. ложке муки и масла, сыр 20 г.

52. Бульон с омлетом. Приготовить бульон из курицы (см. №45—46) и процедить. В тарелку положить два рулетика из омлета с кореньями, которые приготовить так: репчатый лук, морковь, петрушку и капусту можно нашинковать, спассеровать на сливочном масле (маргарине), влить подсоленные и взбитые яйца с молоком и поставить на 7—8 минут в духовку. Готовый омлет выложить на доску, свернуть рулетом, дать полежать 5—6 минут, затем нарезать поперек кусочками в 1,5 см, положить их в тарелку, залить бульоном и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Бульон 1,4 л, морковь и петрушка по 40 г, лук 150 г, капуста 125 г, яйцо 4 шт., 2 ст. ложки молока, соль и зелень по вкусу.

53. Бульон из цыпленка с молодым картофелем. Приготовить бульон из одного цыпленка. Молодой картофель очистить, промыть и сварить целым в небольшом количестве бульона, сливочного масла, зелени укропа, петрушки и лука. Готовый картофель уложить в тарелку, положить кусочек цыпленка, залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Картофель 500 г, морковь 75 г, корень петрушки 50 г, лук 150 г, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, зелень.

54. Бульон с ливерными варениками. Приготовить вареники. Для фарша сердце, легкие и печень потушить с большим количеством репчатого лука, добавить сваренное вкрутую яйцо, пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, зеленью петрушки и укропа, влить сырое яйцо и хорошо перемешать. Затем вареники слепить, опустить в подсоленный кипяток и варить при тихом кипении, пока не всплывут. Готовые вареники переложить в тарелку, залить куриным бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Бульон 1,5 л, лук 150 г, 2 ст. ложки кулинарного жира.

Для фарша: ливер 400 г, яйцо 1 шт.

Для теста: 1 стакан муки, яйцо 1 шт., соль, перец, зелень по вкусу.

55. Лапша домашняя с курицей. Для лапши приготовить крутое тесто, как для пельменей. Раскатать и слегка подсушить, нарезать соломкой (ромбиками, треугольниками или

квадратиками). Готовую лапшу подсушить.

Сварить бульон. Вареную курицу нарубить, чтобы получилось по 2—3 куска на порцию. В бульон добавить нарезанные соломкой и пассерованные коренья и лук, дать ему вновь закипеть, всыпать лапшу и варить до готовности (10—15 мин.). Куски курицы положить в тарелки и добавить лапшу.

Бульон 1,4 л, мясо курицы 200 г, морковь 80 г, петрушка 40 г, лук 80 г, кулинарный (куриный) жир 20 г, специи, лапша 240 г.

56. Лапша с потрохами. Куриные потроха обработать, промыть, залить холодной водой и варить. Печень варить отдельно. Желудок и печень нарезать ломтиками, а крылья, ножки и шейку порубить. В бульоне сварить лапшу. Потроха положить в тарелку или суповую миску, залить лапшой и подать с зеленью.

Бульон 1,4 л, потроха 200 г, лапша домашняя или готовая 240 г, остальные продукты как для лапши домашней с курицей.

57. Суп-лапша с курицей (праздничное блюдо татарской кухни). Сварить куриный бульон. Готовую курицу вынуть, бульон процедить, поставить на огонь. Когда закипит, добавить тонко нарезанный кольцами репчатый лук, а через 2—3 минуты — кружочки вареной моркови. Прокипятить еще 2—3 минуты, затем положить масло, а потом — заранее нарезанную лапшу. Через 1—2 минуты после того, как лапша всплывет, суп будет готов.

Бульон 1,4 л, курица 400 г, лапша 240 г, морковь 80 г, лук 80 г, сливочное масло 40 г, соль, перец по вкусу.

58. Суп-лапша по-башкирски. Подготовленную курицу промыть, положить в кастрюлю с водой и варить при медленном кипении. Тем временем замесить тесто для салмы (как для лапши домашней, только нарезать квадратиками) и сварить ее в подсоленной воде. По готовности откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды, затем обдать кипятком и, смазав сливочным маслом, поставить в теплое место. Одновременно в отдельной кастрюле сварить очищенный картофель, разрезанный пополам. В тарелку положить порционный кусок курицы, горячую салму, две дольки вареного картофеля, все залить куриным бульоном.

Бульон 1,4 л, курица 400 г, картофель 600 г, соль.

Для салмы: мука 300 г, яйцо 2 шт., вода 1/2 стакана, соль 1/2 чайной ложки.

59. Куриный суп с капустой. Обработанную курицу нарезать

небольшими кусочками, залить подсоленным кипятком и поставить варить. Когда мясо станет мягким, прибавить сок красных помидоров, сливочное масло, мелко нарезанную капусту и черный перец горошком. По желанию можно добавить и лавровый лист. Варить суп до готовности и при подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Курица 400 г, помидоры 200 г, капуста 300 г, воды 1,5—2 л, масло сливочное 20 г, перец, зелень, соль по вкусу.

60. Рисовый суп с курицей. Подготовленную и промытую курицу положить в кастрюлю с холодной водой и варить до готовности. Посолив, кипятить еще 5 минут. Курицу вынуть, а в процеженном бульоне сварить рис и картофель. (Можно сделать и без картофеля.) Если курица жирная, лук сразу запустить в суп, а если нет — поджарить репчатый лук на сливочном масле и заложить в суп перед снятием с огня. Вареную курицу использовать для вторых блюд или закусок.

Курица 500 г, рис 150 г, картофель 400—500 г, лук 75 г, 2 ст. ложки масла, соль.

61. Куриный суп с пестиками (удмуртское блюдо). Ранней весной на пашнях появляются молодые побеги полевого хвоща. В народе их называют пестиками (пешник). В первые дни после появления они красновато-белые, сочные, годные для еды. В удмуртской кухне из пешника готовят супы, солянки, пирожки. Для этого пешник нужно очистить от листьев, промыть и измельчить.

Приготовить бульон из курицы, процедить его, спассеровать лук и морковь. В готовый бульон сначала вложить очищенный, нарезанный кубиками картофель, а как закипит, добавить пешник, а потом пассерованные лук, морковь, специи и посолить.

Суп можно подавать со сметаной и кусочками курятины.

Курица 280 г, картофель 400 г, пешник 400 г, морковь 80 г, лук репчатый 70 г, жиры 40 г, специи, соль по вкусу.

62. Суп весенний. Цветную или белокачанную капусту, зеленый лук, сельдерей, морковь мелко нашинковать и положить в посуду, добавить зеленый горошек, немного бульона и припустить до готовности. Шпинат мелко нарезать и тоже припустить. Приготовить белый соус (см. №251). В кипящий бульон положить припущенные овощи, шпинат, добавить соус и все проварить. Перед подачей заправить льезоном при температуре 75—80°С и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Курица 400 г, капуста 400 г, лук зеленый 70 г, морковь 70 г,

сельдерей 20 г, шпинат 120 г, зелень петрушки 10 г, горошек зеленый 300 г, 1 желток, сливки 150 г, по 1 ст. ложке муки и сливочного масла.

63. Суп из куриных потрохов. Обработанные потроха сварить до полуготовности. Затем вынуть из бульона, очистить от косточек и порезать на мелкие кусочки. Лук мелко нарезать и обжарить в масле (маргарине или топленом курином жире) до золотистого цвета. Туда же положить нарезанные потроха, все хорошо подрумянить на огне, добавить очищенные от кожи и нарезанные кубиками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Затем залить бульоном, вскипятить, всыпать рис, сварить до готовности.

Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желтками. Суп не должен быть слишком горячим, так как желтки могут свернуться.

Потроха 250 г, лук 200 г, 2 ст. ложки масла, помидоры 250 г, 2 ст. ложки риса, 3 ст. ложки сметаны, яйцо 2 шт.

64. Суп кулинара. Смешать куриный и говяжий бульоны. Отварить грибы, процедить отвар и добавить его в мясной бульон. Приготовить домашнюю разноцветную лапшу. Для этого замесить густое тесто, разделить его на две части. В одну положить истертую на мелкой терке сырую морковь, а в другую выжать сок от зеленой петрушки, укропа, шпината. Каждую часть тонко раскатать, дать подсохнуть минут 10—15, мелко нашинковать, опустить в кипящий бульон. Добавить туда пряной зелени и в конце варки — нашинкованные, как лапша, отварные грибы и кусочки куриного мяса.

Куриное мясо 300 г, бульон 1 л, грибы 50 г, морковь 75 г, лапша 200 г, зелень 50 г, говяжье мясо 300 г.

65. Суп картофельный с потрохами. Подготовленные куриные потроха сварить до готовности. Бульон процедить, положить в него промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные на свином сале или кулинарном жире лук и овощи и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки в суп добавить специи, посолить. При подаче в тарелку положить нарезанные готовые потроха.

Картофель 500 г, потроха куриные 400 г, морковь 80 г, лук репчатый 80 г, петрушка 20 г, лук зеленый 40 г, пшено 120 г, сало свиное топленое или топленый куриный жир 40 г, перец, соль по вкусу.

66. Суп вермишелевый с потрохами. Куриные потроха обработать и отварить. Печенку, как обычно, отварить отдельно. Разделанные потроха соединить с бульоном за 15—20 минут до подачи на стол и отварить вместе с вермишелью. Суп заправить пассерованной мукой с яйцами, черным перцем и лимонным соком.

Потроха 400 г, масло топленое (или топленый куриный жир) 50 г, морковь 50 г, вермишель 60 г, яйцо 2 шт., сок лимонный 40 г, перец черный, соль, 1 чайн. ложка муки.

67. Суп с потрохами по-удмуртски. Потроха обработать и порубить, затем поставить варить в небольшом количестве воды. Нарезать соленые огурцы, спассеровать с чесноком и репчатым луком. В кипящий бульон ввести крупу (полтавскую или перловую). Когда крупа даст клейковину, добавить в суп пассерованные огурцы, петрушку, лук и заправить по вкусу перцем и солью. При подаче в тарелку сначала положить кусочек потрохов и залить супом, посыпать зеленью, залить сметаной.

Кости и потроха 600 г, петрушка 20 г, лук репчатый 80 г, крупа 80 г, огурцы соленые 160 г, сметана 80 г, соль, перец, жиры 40 г, чеснок 20 г.

68. Суп с крапивой. Листья молодой крапивы промыть, обдать кипятком, мелко нашинковать. В кипящий куриный бульон опустить промытый рис, дать вскипеть, добавить нарезанный дольками картофель, прокипятить 10 минут, затем положить крапиву, нарезанные соломкой и спассерованные морковь, петрушку, сельдерей и лук, посолить, поперчить и варить до готовности. После этого заправить сырым яичным желтком, сметаной, тертым чесноком и лимонной кислотой.

Бульон 1,5—2 л, крапива 500 г, картофель 1 кг, яйцо 1 шт., 1/2 стакана риса, 4 ст. ложки сметаны, коренья, лук по 100 г, соль, перец, чеснок, лимонная кислота по вкусу.

69. Суп по-молдавски. Морковь, петрушку, лук нарезать и слегка спассеровать, затем добавить уксус и выпарить его. В куриный бульон положить картофель и варить до полуготовности, после чего заправить спассерованными корнеплодами и мукой, красным молотым перцем, солью и довести до кипения. При подаче на стол положить кусочки курицы и сметану.

Курица 400 г, картофель 600 г, морковь 80 г, петрушка 40 г, лук 120 г, 1 ст. ложка муки, куриный жир 40 г, 3%-ный уксус 20 г,

сметана 60 г, красный перец, соль по вкусу.

70. Суп из куриных потрохов по-молдавски. Потроха (крылышки, шейка, желудочек, сердце) промыть и отварить. В кипящий бульон опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук, сельдерей, промытый рис, картофель и варить 15 минут. В конце влить перекипяченный хлебный квас или процеженный рассол, дать вскипеть, заправить солью, красным перцем, сметаной, мелко нарубленной зеленью укропа.

Потроха 400 г, морковь 75 г, лук 100 г, корень петрушки 75 г, картофель 800 г, сельдерей 50 г, 1/2 стакана риса, по 4 ст. ложки сметаны и куриного топленого жира, 3/4 стакана хлебного кваса или рассола, соль, перец, зелень по вкусу.

71. Рассольник с курицей (льезонный). Обработанную курицу залить холодной водой, довести до кипения. Снять накипь, посолить и варить на слабом огне до готовности. Затем курицу вынуть из бульона, охладить, разрубить на кусочки, а бульон процедить и вскипятить. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на 4—6 частей. Срезав крупные семена, нарезать маленькими ромбиками и отварить в воде до полуготовности. Бульон заправить мучной пассеровкой, добавить в него слегка обжаренные на масле или курином жире репчатый лук, лук-порей, петрушку, сельдерей, лавровый лист, душистый перец горошком и прокипятить. После этого положить очищенный и нарезанный дольками картофель, через 3—5 минут — полусваренные огурцы и варить до готовности. Суп заправить по вкусу прокипяченным и процеженным огуречным рассолом, солью и перед подачей влить в него льезон (яичные желтки, размешанные со сметаной, сливками или молоком и сливочным маслом), все время энергично помешивая суп. Кипятить суп после введения льезона нельзя, иначе яйца свернутся (кастрюлю с супом следует держать в горячей воде, но так, чтобы она не кипела). При подаче в тарелку положить кусочек курицы, налить рассольник, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Курица 500 г, вода 1,5—2 л, соленые огурцы 200 г, репчатый лук 60 г, лук-порей 160 г, петрушка 60 г, сельдерей 80 г, картофель 400 г, мука 40 г, сливочное масло или куриный жир 40 г, лавровый лист, душистый перец, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для льезона: сметана 50 г, или 150 г сливок или молока, яйцо 1 шт., сливочное масло 25 г.

72. Рассольник с потрохами (льезонный). Готовить так же, как и в предыдущем рецепте, но вместо курицы взять потроха. Их промыть, нарубить кусочками по 2,5—3 см, залить холодной водой, довести до кипения и затем варить при слабом кипении. Через 1,5—2 часа в отвар положить овощи (в том же порядке, как и для рассольника из курицы — №71).

Потроха 1 кг, вода 1,5—2 л, соленые огурцы 200 г, репчатый лук 70 г, лук-порей 125 г, петрушка 50 г, сельдерей 75 г, картофель 400 г, сливочное масло или куриный жир 30 г, мука 20 г, лавровый лист, душистый перец, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для льезона: молоко или сливки по 150 г, яйцо 1 шт., сливочное масло 30 г.

73. Калья из курицы (старинное русское блюдо). Курицу сварить и нарубить (по 3—4 куска на порцию), лук спассеровать на масле. В бульон положить пассерованный лук, петрушку, сельдерей, довести до кипения, влить разведенную мучную пассеровку, можно положить ломтики ветчины, очищенные, нарезанные кружочками соленые огурцы и варить. Перед окончанием добавить специи, куски курицы и заправить по вкусу рассолом.

Курица 400 г, огурцы соленые 160 г, петрушка 180 г, сельдерей 60 г, лук репчатый 160 г, масло топленое 40 г, сметана 40 г, зелень.

74. Калья с лимоном. Варить так же, но вместе с огурцами (80 г) положить ломтики лимона без цедры (40 г).

75. Похлебка. Пшено перебрать, несколько раз промыть в холодной воде, пока она не станет прозрачной. Заранее замочить грибы и очистить картофель. Похлебку лучше всего варить в глиняном горшке, но если его нет, можно в чугуне или кастрюле.

В горшок налить воды, доложить пшено, курицу, грибы и лавровый лист. Когда курица сварится до полуготовности, добавить нарезанный кубиками картофель, поварить еще около 10 минут. Порезать репчатый лук и обжарить в сале или курином жире до золотистого цвета, положить в похлебку в конце варки. Прокипятить, посолить и посыпать мелко рубленной зеленью. К похлебке желательно подать кулебяку.

Курица 400 г, картофель 200 г, пшено 60 г, лук 80 г, сало (шпик) или куриный жир 60 г, грибы сухие 20 г, лавровый лист, зелень и соль по вкусу.

76. Российская похлебка. Сварить бульон, очистить и нарезать дольками картофель. Морковь, корень петрушки и лук обжарить до нежно-золотистого цвета. Нашинковать мелко чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея. Вынуть из бульона курицу, разрезать ее на небольшие куски и опустить обратно в бульон. (Если добавить туда сердце, легкие, печень и куриную шейку, то похлебка станет еще ароматнее и вкуснее.) Потом положить картофель, прокипятить, заправить морковью, луком, корнями петрушки, лавровым листом, перцем, чесноком и зеленью. Все вместе еще раз прокипятить.

Курица 500 г, картофель 100 г, лук 40 г, морковь 75 г, корень петрушки 75 г, 2 ст. ложки сметаны, чеснок 20 г, перец, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, сельдерея и соль по вкусу.

77. Юшка по-мыслывски (украинское блюдо). Куриные потроха сварить, в бульон всыпать перебранное и хорошо промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, спассерованные со шпиком репчатый лук, морковь, корень петрушки и варить. Перед окончанием добавить лавровый лист, душистый перец. Подать с мелко нарезанными зеленым луком, зеленью петрушки или укропа.

Куриные потроха 500 г, картофель 500 г, пшено 120 г, по 100 г репчатого лука и моркови, петрушка (корень) 50 г, шпик 50 г, зеленый лук 50 г, соль, специи, зелень.

78. Суп-пюре из курицы. Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять накипь, посолить, добавить очищенные, крупно нарезанные коренья, репчатый лук и при слабом кипении варить 1—1,5 часа. С разварившейся курицы снять мякоть. Кости порубить, опустить опять в бульон и варить еще около часа. Мякоть пропустить несколько раз через мелкую решетку мясорубки, растолочь в ступке с небольшим количеством жирного бульона, затем протереть через частое сито. Положить в полученную массу сырой желток, сливки или молоко, сливочное масло, все перемешать, кастрюлю закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Приготовить мучную пассеровку, развести ее бульоном и кипятить 20—30 минут на слабом огне, изредка снимая накипь и помешивая от дна. Потом суп процедить, вскипятить, снять с огня и ввести в него, постоянно помешивая, протертую мякоть курицы. Готовый суп заправить солью и сахаром.

Хранить горячий суп надо на водяной бане. Чтобы не образовалась пенка, на поверхности супа рекомендуется распустить мелкие кусочки сливочного масла.

Курица 800 г, вода 1,5—2 л, лук 50 г, морковь 50 г, сельдерей 50 г, мука 130 г, сливочное масло 120 г, яйцо 1 шт., 2/3 стакана сливок или 1,5 стакана молока, соль, сахар по вкусу.

79. Чихиртма (грузинское блюдо). Обработанную и промытую курицу залить холодной водой (из расчета 0,5 литра на порцию) и варить до готовности. Мелко рубленный репчатый лук спассеровать на сливочном масле, через 10 минут добавить муку и пассеровать еще 2—3 минуты. Полученный соус постепенно развести куриным бульоном и прокипятить. В процеженный бульон положить пассерованный лук и белый соус, затем добавить перец и дать вскипеть. Суп заправить яичным желтком, смешанным с мелко рубленной зеленью, специями, солью и предварительно разведенным кипяченым уксусом. При подаче в тарелку положить кусочки курицы.

Курица 600 г, лук 200 г, масло 40 г, мука пшеничная 20 г, яйцо (желток) 6 шт., зелень кинзы, шафран, уксус винный 30 г, соль, специи.

80. Суп с цыпленком по-французски. Мясо жареного цыпленка отделить от костей, положить в кипящую воду и варить на слабом огне 15—20 минут. Затем мясо вынуть, охладить, пропустить через мясорубку вместе с миндалем или орехами и замоченным в бульоне пшеничным хлебом. Все соединить с бульоном, прокипятить и подать на стол с обжаренными гренками пшеничного хлеба.

Мясо цыпленка 500 г, бульон 2 л, пшеничный хлеб 200 г, 2 ст. ложки толченых орехов или миндаля, 2 ст. ложки сливочного масла.

ВАРЕНЫЕ, ТУШЕНЫЕ, ЖАРЕНЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА

81. Курица отварная. Курицу обработать, залить горячей водой. Когда закипит, снять пену, добавить нарезанные коренья, лук, соль и варить, закрыв крышкой, до готовности. Сваренную птицу вынуть из бульона, дать остыть, нарубить на порции, залить небольшим количеством бульона и довести до кипения. На оставшемся бульоне сварить домашнюю лапшу или припустить рис. При подаче куски курицы полить соусом, гарнировать лапшой или рисом с маслом.

Для приготовления соуса: муку прогреть с маслом, развести куриным бульоном и кипятить. На этой основе можно приготовить разные соусы: шафранный (старинный русский соус) — в основу дли соуса добавить отвар шафрана; грибной — в основу добавить мелко нарезанные свежие белые грибы; паровой — в основу добавить лимонную кислоту; соус с яйцом — в основу добавить желтки яиц, растертые со сливочным маслом и прогретые до загустения (но не до кипения, а то желтки свернутся), по вкусу заправить лимонным соком, солью.

Курица 600 г, лук 20 г, петрушка 20 г, рис 160 г, масло 20 г, бульон 320 г.

Для соуса: мука 20 г, масло 60 г, бульон 400 г, лимонная кислота 4 г, грибы 50 г, шафран 1 г, яйцо 2 шт.

82. Курица отварная с картофелем. Обработанную курицу и куриные потроха промыть, через разрез наполнить брюшко потрохами, ножки заправить в брюшко, крылья прижать к тушке и закрепить деревянными шпильками, положить в кастрюлю с подсоленной водой и варить 30 минут, снимая пену. Затем положить очищенные и промытые лук, морковь, петрушку, пастернак и при тихом кипении варить до готовности.

Муку спассеровать на топленом сливочном масле, развести бульоном, в котором варилась курица, дать выкипеть, добавить сливки, переложить в полученный соус курицу и варить около 10 минут.

Мелкий картофель очистить, помыть, обварить на пару, разложить в тарелки, сверху на картофель положить нарезанную на порции курицу, полить соусом, посыпать рубленой зеленью укропа.

Курица 1 кг, картофель 800 г, мука 1 ст. ложка, сливки 1 стакан, лук 300 г, масло топленое 4 ст. ложки, корни петрушки,

пастернака и морковь 200 г, соль, перец, зелень.

83. Курица отварная с чесноком. Курицу сварить, вынуть из бульона, дать слегка остыть, затем нарубить на порции, уложить в тарелку. Для гарнира взять отварной картофель, заправленный маслом, курицу полить тертым с солью и разведенным бульоном чесноком, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Оставшийся бульон можно использовать для первых блюд и соусов.

Курица 1 кг, картофель 800 г, морковь 50 г, петрушка 25 г, лук репчатый 75 г, масло сливочное 2 ст. ложки, соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.

84. Отварная курица с картофелем по-башкирски. Обработанную курицу разрубить на порционные куски, залить небольшим количеством воды (в два раза меньше, чем обычно), положить нарезанную морковь, лавровый лист, черный перец и соль по вкусу. Варить при медленном кипении до готовности. Кубики картофеля опустить в эту же кастрюлю. Когда суп сварится, добавить нашинкованный пассерованный лук. Суп должен получиться очень густым, поэтому его можно использовать и как первое, и как второе блюдо.

Курица 1 кг, морковь 75 г, лук 100—150 г, картофель 1 кг, масло (для пассерования лука) 2—3 ст. ложки, соль, лавровый лист и перец по вкусу.

85. Курица с соусом из крыжовника. Потрошенную курицу промыть и залить водой, туда же положить суповые овощи (по вкусу) и варить. Отдельно отварить рис в подсоленной воде (2 л), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и подать вместе с курицей и соусом из крыжовника. Так же можно подать салат из огурцов и зеленый салат.

Для соуса: очистить крыжовник, промыть и сварить с сахаром в 1 литре воды. Охладить вынуть ягоды, в отвар добавить кукурузный крахмал и сливки для загустения. Соус должен быть достаточно густым.

Курица 1 кг, рис 300 г, соль.

Для соуса: крыжовник 250 г, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, сливки 125 г (можно 1/2 л куриного бульона), 1 чайн. ложка соли.

86. Цыпленок с грибами и луком. Разрубить цыпленка на куски, отварить в воде вместе с головкой лука и целой морковью, перцем, лавровым листом. Воду посолить и варить на слабом

огне, не снимая крышки. Отдельно потушить в небольшом количестве масла или куриного жира и нескольких столовых ложках воды очищенный лук и грибы. Перед тем как цыпленок сварится, приготовить мучной соус, разбавить процеженным бульоном, в котором варился цыпленок. Варить примерно 20 минут, затем влить в соус желток, прибавить сметану, лимонный сок и немного перца. Вынуть цыпленка из бульона, уложить в неглубокую кастрюлю (без овощей и лаврового листа), прибавить лук и грибы, полить соусом. До подачи держать на водяной бане.

Цыпленок 1,5 кг, 2 л воды, коренья, зелень петрушки, лавровый лист, соль, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого куриного жира, лук 300 г, грибы 300 г.

Для соуса: 2 ст. ложки муки, желток 2 шт., по 2 ст. ложки масла и сметаны, 2 чайн. ложки лимонного сока, соль, перец.

87. Цыплята отварные с зелеными бобами. Цыплят обработать, ножки заправить в брюшко, крылья перевязать суровой ниткой, положить в высокую кастрюлю, добавить несколько головок лука, целые морковь и петрушку, залить водой, посолить, довести до кипения, снять пену и на малом огне под крышкой варить до готовности.

Зеленые бобы (стручки) перебрать, отломать концы и удалить жилки, промыть, нарезать в виде ромбиков и отварить в подсоленном кипятке, затем откинуть на сито, переложить в сотейник, добавить сливочное масло и прогреть.

Готовых цыплят нарезать на порции, разложить в тарелки, гарнировать бобами, украсить красными помидорами, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Цыпленок 1 кг, бобы 600 г, 4 ст. ложки масла, лук 150 г, морковь 75 г, петрушка 50 г, помидоры 400 г, соль, перец, зелень.

88. Крылышки и шейки отварные в белом соусе. Крылышки и шейки порубить кусочками, залить горячей водой и довести до кипения. Снять накипь, добавить нарезанные дольками корень петрушки, репчатый лук, морковь и посолить. Закрыть крышкой и варить. Готовые крылышки и шейки переложить в другую посуду, залить частью бульона и хранить до подачи в горячем бульоне. На оставшемся бульоне приготовить белый соус (см. №251). Подавая на стол, к отварным крылышкам и шейке добавить рассыпчатый рис и все полить соусом.

Крылышки, шейки 600 г, лук репчатый 50 г, петрушка 25 г, морковь 50 г, соус 360 г, соль.

89. Курица, припущенная в соусе. На дно сотейника положить мелко нарезанные лук, морковь, петрушку. Курицу, разделанную на порции, полить теплым маслом, прожарить 4—5 минут, влить бульон или горячую воду, довести до кипения, снять пену, добавить белое столовое сухое вино, посолить, накрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности.

Белую муку прогреть на сливочном масле, развести бульоном, в котором припускалась курица, прокипятить несколько минут, заправить солью, соком лимона, сливочным маслом, добавить мелко рубленные отваренные грибы, отвар от них.

Готовую курицу залить приготовленным паровым соусом, гарнировать рассыпчатым рисом, заправленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью укропа.

Курица 1 кг, лук 75 г, морковь и петрушка по 30 г, рис 1—1,5 стакана, 1 ст. ложка муки, грибы 100 г, 1/2 стакана вина, 4 ст. ложки сливочного масла, лимон 1/2 шт., соль, перец, зелень.

90. Курица, припущенная с белым вином. Петрушку, сельдерей, пастернак и репчатый лук нарезать дольками и положить в сотейник с разогретым сливочным маслом. На коренья уложить обработанную тушку курицы, влить бульон (чтобы он покрывал тушку не более чем наполовину), посолить, закрыть крышкой и при слабом кипении припустить до готовности. За 20—25 минут до окончания в сотейник добавить отвар от шампиньонов и виноградное сухое вино.

Готовую курицу вынуть, порубить на порции, а бульон процедить и приготовить на нем соус (см. №251).

При подаче на тарелку положить порцию горячей курицы, гарнир (рассыпчатый рис или рассыпчатую ячневую кашу), полить соусом, украсить веточками зелени или листьями салата. Это блюдо можно приготовить и из цыпленка.

Курица 700 г, шампиньоны 80 г, вино 40 г, лук репчатый 30 г, пастернак 30 г, сельдерей 20 г, петрушка 20 г, гарнир 600 г, соус 300 г, соль, зелень.

91. Курица в белом соусе с молотым красным перцем. Обработанную курицу положить в сотейник, залить бульоном или водой (как в предыдущем рецепте), накрыть крышкой и довести до кипения. Добавить петрушку, сельдерей, репчатый лук, нарезанные дольками, соль и припускать до готовности. Сваренную курицу вынуть из бульона, немного остудить и нарубить по два кусочка на порцию. Подготовленные порции уложить в кастрюлю, залить частью бульона, прокипятить и

хранить в бульоне до подачи. Оставшийся бульон процедить и приготовить на нем белый основной соус (см. №251) с красным молотым перцем.

Курицу подавать с соусом и гарниром (сладкий стручковый перец, фаршированный рисом, или жаренные на сливочном масле кружочками баклажаны). Все посыпать мелко рубленной зеленью.

Курица 700 г, лук репчатый 30 г, петрушка или сельдерей 20 г, перец фаршированный 400 г, или баклажаны 200 г, соль, специи, зелень.

92. Курица с овощами в молочном соусе. Припустить курицу в бульоне с морковью, и репой, нарезанными кубиками или дольками, а также с веточками сельдерея. Отдельно сварить в подсоленной воде свежий зеленый горошек, и черешки салатного сельдерея, нарезанного в форме кубиков.

При подаче положить на блюдо или тарелку порцию птицы, гарнировать ее овощами и все залить соусом (см. №256). Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Курица или цыпленок, 550 г, морковь 200 г, репа 200 г, сельдерей 20 г, горошек свежий 80 г, салатный сельдерей (стебли) 60 г, соль, зелень.

93. Курица с соусом эстрагон. Внутрь обработанной курицы положить стебли эстрагона, зашить ее нитками и припустить, добавить куриный бульон, стебли эстрагона и белое вино. Готовый бульон процедить, выпарить, оставив лишь необходимое количество для соуса, ввести кукурузный крахмал, процедить, добавить ошпаренные листики эстрагона и заправить соус маслом. Курицу гарнировать припущенным рисом и полить соусом. Можно также соус подать отдельно, а из ошпаренных листиков эстрагона сделать на курице рисунок в виде елочки.

Курица или цыпленок 550 г, виноградное белое вино 40 г, маргарин или масло сливочное 60 г, кукурузный крахмал 30 г, эстрагон (листики) 20 г, гарнир 600 г, соль.

94. Курица с грибами. Опаленную и выпотрошенную птицу разрубить на части. Нарубленные куски посолить, припустить в собственном соку, прибавив сливочное масло и воду. Белые грибы нарезать и отварить отдельно. Подавать курицу на блюде, обложив ее отварными грибами.

Курица 1 кг, масло 75 г, грибы 500 г, соль по вкусу.

95. Курица тушеная. Обработанную тушку разрубить на порции, посолить и слегка обжарить на разогретой сковороде с

маслом. Подрумянившиеся куски перенести в глубокую кастрюлю, сверху уложить нарезанный крупными кружочками сырой картофель, кольца лука и моркови. Все залить куриным бульоном, добавить сметану. Еще раз посолить, поперчить, плотно закрыть кастрюлю и тушить до готовности.

Курица 800 г, картофель 600 г, масло топленое 80 г, сметана 160 г, лук 80 г, морковь 80 г, соль, перец.

96. Тушеная маринованная курица. Курицу разрубить на порции. Из сока лимона, репчатого лука, нарезанного ломтиками, чеснока, лаврового листа, тимьяна, соли и черного перца приготовить маринад, залить им мясо и оставить на ночь. Затем мясо вынуть из маринада, обсушить и обжарить с обеих сторон вместе с луком. Добавить небольшое количество теплой воды и тушить курицу до готовности. Затем вылить остатки маринада в мясо и прокипятить еще 5 минут. Подать с рассыпчатым рисом.

Курица 800 г, лук 150 г, чеснок 20 г, лимон 2 шт., лавровый лист, тимьян, соль, черный перец, жир кулинарный 40 г.

97. Курица в сметане (рецепт для скороварки). Разрезать курицу на четыре части. Обжарить в сковородке на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить на слабом огне 15 минут. Снять крышку и продолжать тушить. Хорошо взбить яйца, смешать их со сметаной, влить смесь и непрерывно помешивать, не доводя до кипения, пока сметана не превратится в маслянистую массу. Выложить курицу и полить соусом.

Курица 1 кг, сливочное масло 30 г, сметана 125 г, яйцо 2 шт., соль, перец.

98. Цыплята в сметане. Подготовленные тушки разрубить на четыре части, посолить и обжарить. Положить куски цыпленка в кастрюлю, залить оставшимся от жарки жиром, добавить сметану и тушить до готовности. Заправить рубленым укропом.

Цыпленок 1 кг, ст. ложка топленого сала или куриного жира, сметана 1/2 стакана, соль, зелень укропа.

99. Печенка в сметанном соусе. Нарезать обработанную куриную печень, ошпарить кипятком, промыть и обжарить на сливочном масле или курином жире. Обжаренную печенку посолить, поперчить, залить сметанным соусом (см. №252) и прокипятить 1—2 минуты.

При подаче печенку положить на блюдо или тарелку, гарнировать жареным картофелем и посыпать зеленью.

Печенка 400 г, масло сливочное или куриный жир 40 г, соус 300 г, соль, перец, зелень.

100. Курица, тушенная с рисом. Подготовленную курицу разрубить на порционные куски, залить холодной водой и поставить на огонь. Дать мясу покипеть 20—25 минут и вынуть его, а бульон процедить.

На внутреннем курином сале или топленом масле поджарить лук, нарезанную кубиками морковь. Положить их вместе с промытым рисом в кипящий бульон. Когда рис набухнет, сверху кладут кусочки курицы, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности.

Курица 1 кг, рис 500 г, по 150 г, лука и моркови, сало куриное 100 г или масло топленое 3 ст. ложки, соль по вкусу.

101. Курица с рисом по-кубински. Курицу очистить, вымыть, натереть солью, соком лимона, раздавленными дольками чеснока и оставить на час. В это время разогреть растительное масло, добавить в него растертый чеснок, крупно нарезанный репчатый лук и нарезанный мелкими тонкими кольцами сладкий перец. Все поставить тушить. Когда чеснок и лук станут мягкими, добавить томат-пюре, курицу, разрезанную на порции, и тушить до готовности. Готовую курицу переложить в отдельную посуду и поставить в теплое место. Хорошо промытый и обсушенный рис положить в кастрюлю, в которой тушилось мясо. Рис и соус хорошо перемешать, добавить белое вино, воду или куриный бульон и сок маринованного сладкого перца (можно также влить сок консервированного зеленого горошка, но в этом случае куриного бульона следует брать меньше). Все продукты хорошо перемешать, куриное мясо положить сверху. Поставить на огонь. Когда рис впитает жидкость, добавить зеленый горошек. Блюдо оставить на слабом огне еще 5 минут, после чего снять, украсить полосками маринованного сладкого перца и тут же подать на стол.

Курица 1 кг, лимон 1/2 шт., чеснок 30—40 г, лук 100 г, 2 ст. ложки растительного масла, сладкий перец 50 г, соль, 1/2 стакана томата-пюре, 2 стакана риса, 1/2 стакана белого вина, зеленый горошек 250 г, маринованный сладкий перец 300 г, 4 стакана куриного бульона или воды.

102. Курица, тушенная с морковью. Разрубить на порционные куски молодую курицу. Посолить и обжарить с маслом, затем вынуть и уложить на тарелку. В оставшемся жире поджарить морковь, нарезанную кружочками. Добавить муку и

также обжарить. Обжаренные куски курицы залить горячей водой, посолить, посыпать черным перцем и тушить до готовности на слабом огне. По желанию можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Курица 1 кг, масло 100 г, морковь 500 г, мука 25 г, соль, перец, зелень по вкусу.

103. Цыпленок с морковью. Подготовленного цыпленка разрубить на порционные куски, посолить и обжарить на масле. Репчатый лук мелко нарезать, спассеровать и добавить к цыпленку. Залить куриным бульоном так, чтобы все мясо было покрыто, положить ароматическую зелень и тушить под крышкой на слабом огне до мягкости. Морковь нарезать кружочками и тушить до готовности с сахаром и маслом.

Цыпленка уложить на тарелку, вокруг него разложить морковь, все посыпать мелко рубленной зеленью петрушки. Отдельно подать салат.

Цыпленок 1 кг, масло сливочное 100 г, лук репчатый 100 г, морковь 550 г, сахарный песок 25 г, зелень петрушки, соль.

104. Цыпленок с помидорами. Цыплят разрубить на две части, поджарить на топленом масле и сложить в кастрюлю. Отдельно поджарить нарезанный лук с мукой и добавить к цыпленку. Сверху уложить помидоры, разрезанные пополам, посолить и тушить.

Цыпленок 1 кг, масло 10 г, лук 50 г, 1 ст. ложка муки, помидоры 150 г, соль по вкусу.

105. Курица, тушенная в томате. Курицу разрезать на четыре части и обжарить в масле на сильном огне. Положить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, 1 литр воды, закрыть крышкой и поставить тушить на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, затем с мукой, разбавить бульоном, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, влить лимонный сок. Этой смесью заправить курицу и поставить кастрюлю на пар. Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, положить в глубокое блюдо, залить соусом. На гарнир дать макароны с маслом и тертым сыром.

Курица 1 кг, томат 100 г, лук 200 г, масло топленое 50 г, сыр тертый 1 стакан, мука 1 ст. ложка, масло сливочное 1 ст. ложка, лимон 1/2 шт., соль, перец, сахар по вкусу.

106. Курица тушенная в томатном соусе. Курицу посолить, положить на разогретую с жиром сковороду или противень

спинкой вниз и обжарить со всех сторон до образования коричневой корочки. Затем нарубить на порционные куски, уложить в глубокую посуду, добавить соль, залить горячим томатным соусом, закрыть крышкой при слабом кипении 25—30 минут.

К тушеной птице на гарнир подать жареный картофель или отварные картофель и овощи. Птицу полить соусом, в котором она тушилась.

Курица 600 г, жир 20 г, соус томатный 300 г, гарнир 600 г, зелень, соль, специи.

107. Печенка в томатном соусе. Печенку ошпарить, заправить солью, перцем и обжарить с маслом на сковороде. Затем добавить томатный соус, прокипятить 1—2 минуты. На гарнир приготовить рассыпчатую рисовую кашу, которую при подаче смешать с тертым сыром.

Печень 400 г, масло сливочное 40 г, соус 300 г, сыр 40 г, соль, перец, зелень.

108. Курица, тушенная со свиной копченой грудинкой и овощами. Молодую курицу обжарить со всех сторон на сковороде с маслом, положить в глубокий сотейник, грудкой вверх и полить жиром. На освободившуюся сковороду налить 1—1,5 стакана воды, соскоблить ножом приставшие сгустки и все прокипятить. Полученным соком залить курицу и поставить ее на 40—50 минут в духовой шкаф.

Копченую грудинку ошпарить кипятком, нарезать кубиками и обжарить на сковороде. Добавить головки лука-саженца, морковь и репу, нарезанные кубиками или брусочками, все слегка обжарить и положить в сотейник вокруг почти готовой курицы. Влить туда же немного бульона или воды, (чтобы жидкость покрывала овощи), посолить и тушить еще 10—15 минут на слабом огне. Перед подачей на стол курицу разрубить на куски, прогреть в соусе и положить на тарелки. Соус с овощами заправить солью и сливочным маслом полить курицу, посыпать все рубленной зеленью петрушки, сельдерея лука или укропа.

Курица 1 кг, куриный жир или топленое сливочное масло 30 г (для обжаривания курицы), сливочное масло 75 г, лук-саженец 150 г, морковь 300 г, репа 300 г, копченая свиная грудинка 150 г, мясной бульон 350 г, зелень петрушки 50 г, сельдерей, зеленый лук или укроп, соль по вкусу.

109. Курица томленая. Тщательно обработанную и промытую курицу нарубить порционными кусками, посолить,

поперчить и обжарить на раскаленной сковороде, смазанной жиром, до нежно-золотистого цвета, затем сложить в жаровню. Нарезать предварительно замоченные сушеные грибы, чеснок, нашинковать и обжарить в масле лук, очистить, промыть, нарезать кружочками и обжарить морковь и петрушку. Все сложить в жаровню, добавить сюда же сметану, бульон, вино, мускатный орех (или лавровый лист) и рябину. (Рябину кладут для придания блюду вкуса боровой дичи). Жаровню закрыть крышкой, поставить в духовой шкаф или печь и тушить.

Курица 600 г, морковь 100 г, лук 80 г, петрушка 60 г, сметана 40 г, грибы белые 100 г, масло сливочное 40 г, мускатный орех вино 20 г, рябина.

110. Курица, тушенная с грибами. Курицу разрубить на порционные куски, натереть солью, полить лимонной кислотой или лимонным соком, посыпать мукой, обжарить на топленом масле до золотистой корочки. Обжаренную курицу переложить в сотейник, полить бульоном и на слабом огне тушить 10 мин.

Мелкий картофель, лук, грибы почистить и помыть. Грибы и лук нарезать дольками, а картофель оставить целым, обжарить на топленом масле, переложить к курице, добавить бульон, белое вино, соль, перец, лавровый лист, несколько целых долек чеснока, накрыть крышкой и довести до готовности в умеренно горячем духовом шкафу.

Готовую курицу разложить в тарелки, полить соусом, в котором она тушилась, гарнировать картофелем и грибами, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Курица 1 кг, грибы 400 г, картофель 500 г, масло топленое 1/3 стакана, мука 1 ст. ложка, бульон 1 стакан, белое вино 100 г, соль, перец, чеснок, лавровый лист, зелень, лимонный сок или лимонная кислота, лук 60 г.

111. Цыпленок с грибами. Слегка обжарить в одной столовой ложке масла разрубленного цыпленка. Прибавить натертый на терке лук и муку. Растопить отдельно на сковороде масло и уложить туда перемытые и нарезанные тонкими ломтиками грибы. Держать на плите, пока не выкипит все масло. Помешивая, жарить в течение 15 минут. Уложить жареные грибы в кастрюлю с жареным цыпленком, посолить, прикрыть крышкой и поставить на полчаса в духовой шкаф. Соус должен быть не слишком густым. При желании можно прибавить за 5 минут до подачи на стол сметану.

Цыпленок 1 кг, грибы 500 г, лук 75 г, мука 1 чайн. ложка, масло сливочное или топленое 2 ст. ложки, сметана 2 ст. ложки,

соль.

112. Цыплята соте с шампиньонами. Цыплят разрезать на порции, положить в сотейник с разогретым топленым маслом, добавить очищенные, промытые и нарезанные лук и шампиньоны, заправить солью, перцем, гвоздикой, положить лавровый лист и под крышкой обжарить до золотистого цвета.

В небольшой кастрюльке прогреть на сливочном масле муку, развести куриным бульоном, добавить грибы и цыплят и, непрерывно помешивая, проварить 2—3 минуты. Убавить огонь, цыплят и грибы переложить в другую посуду, а бульон уварить на треть. При подаче цыплят полить приготовленным соусом, гарнировать тушенными шампиньонами и рассыпчатым рисом, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Цыпленок 1 кг, шампиньоны 400 г, лук 300 г, масло топленое 50 г, мука 1 ст. ложка, рис 200 г, бульон 300 г, соль, перец, зелень, гвоздика, лавровый лист.

113. Цыпленок с цветной капустой. Слегка поджарить в масле разрубленного цыпленка вместе с натертым луком, уложить в неглубокую кастрюлю. Отварить в соленой воде очищенную и разрубленную на кочешки цветную капусту, не давая ей слишком долго и сильно кипеть. Дать стечь воде и уложить в кастрюлю вместе с цыпленком.

Приготовить отдельно из масла и пшеничной муки мучной соус, разбавив его мясным бульоном или водой, в которой варилась цветная капуста. Перемешать соус со сметаной и полить им цыпленка. Посолить по вкусу. Тушить 15 минут на слабом огне. Соус должен быть не слишком густым, если он выкипел, прибавить 2—3 ложки воды, в которой варилась цветная капуста. При желании можно добавить в соус немного лимонного сока.

Цыпленок 1 кг, цветная капуста 400 г, лук 50 г, сливочное масло или топленое сало 20 г, мука 25 г, сметана 60 г, соль.

114. Цыпленок с кабачками. Обжарить в сливочном масле или топленом сале разделанного на куски цыпленка, муку и мелко нашинкованный лук. Почистить кабачки, нарезать небольшими ломтями, положить в кастрюлю вместе с цыпленком, поставить на огонь на четверть часа, прибавить несколько ложек воды и потушить. Перед подачей посолить, заправить сметаной.

Цыпленок 1 кг, сливочное масло или топленое сало 20 г, лук 50 г, мука 20 г, кабачки 500 г, сметана 40 г, соль, укроп.

115. Цыпленок с зеленым горошком в стручках. Очистить

стручки зеленого гороха и перемыть. В неглубокой кастрюле обжарить куски цыпленка в масле, прибавить натертый лук и стручки гороха. Время от времени кастрюлю слегка встряхивать или осторожно размешивать деревянной ложкой, чтобы не пригорело. Когда стручки гороха станут мягкими, прикрыть кастрюлю крышкой и тушить, прибавляя понемногу воды, в течение получаса, но не больше, чтобы не разварить цыпленка и горох. Незадолго до окончания прибавить соль, сахар и томат-пюре. Перед подачей поставить на полчаса в духовой шкаф. Блюдо можно заправить сметаной.

Цыпленок 1 кг, зеленый горошек в стручках 1 кг, лук 25 г, мука 10 г, сахар 10 г, томат-пюре 10 г, сливочное масло или топленое сало 25 г, соль.

116. Цыплята, тушенные с фасолью. Цыпленка нарубить на порционные куски и слегка обжарить в масле или топленом сале, добавить муку и пассерованный лук. Фасоль стручковую очистить и уложить на цыпленка, влить немного мясного бульона и тушить под крышкой. Незадолго до готовности добавить томат-пюре. Готовую фасоль выложить на блюдо, на нее положить цыпленка, полить соусом и украсить зеленью.

Цыпленок 850 г, фасоль стручковая 750 г, лук репчатый 120 г, масло сливочное 80 г, по чайн. ложке муки и томата-пюре, соль.

117. Цыплята с фруктами. Подготовленному цыпленку придать плоскую форму, посолить, смазать сметаной и обжарить на масле с обеих сторон. Затем разрубить на две или четыре части, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, изюм, чернослив, влить немного горячей воды и тушить под крышкой 15—20 минут. При подаче цыпленка полить фруктовым соусом, в котором он тушился, посыпать зеленью.

Цыпленок 1 кг, масло топленое 120 г, изюм 200 г, чернослив 120 г, лук репчатый 120 г, зелень петрушки.

118. Курица, тушенная с черносливом. Масло и нарезанные соломкой коренья положить на сковороду, поставить на огонь. Когда масло закипит, добавить нарезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорело. После того как курица хорошо обжарится, положить ее вместе с кореньями в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из куриных потрохов, посолить и варить примерно 40 минут.

Муку поджарить на масле до золотистого цвета, разбавить

бульоном из-под курицы, влить уксус, добавить сахар, вскипятить, положить в соус чернослив, который предварительно за 4—5 часов замочить в кипятке. Залить этим соусом курицу.

Курица 1 кг, топленое масло 150 г, морковь 75 г, сельдерей 20 г, бульон 1,6 л, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, чернослив 200 г, по 1 ст. ложке топленого масла и муки, соль по вкусу.

119. Потроха с черносливом. Потроха очистить, промыть в теплой воде, обжарить на сливочном масле или курином жире, добавить пассерованный вместе с томатом-пюре лук, поджаренную до красного цвета муку, соль, перец, немного бульона и тушить 20—25 минут. В конце тушения добавить промытый в теплой воде чернослив, красное вино, сахар, немного тертого чеснока и дать потушиться еще 10 минут. Подавать потроха с отварным молодым картофелем или без гарнира, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Потроха 800 г, 4 ст. ложки масла сливочного, 1/2 стакана чернослива, репчатый лук 75 г, по 1 ст. ложке томата и муки, 1/2 стакана вина. Соль, перец, лавровый лист, сахар, уксус, зелень, чеснок по вкусу.

120. Курица в вине. Подготовленные тушки разделать каждую на четыре части и обжарить в большом количестве жира. Обжаренные куски снять со сковороды, а в нее положить нарезанные кубиками шпик, две небольшие луковицы, мелко рубленные шампиньоны и растолченный чеснок. Все слегка потушить. Затем снова положить на сковороду курицу, влить коньяк, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян, несколько маленьких луковиц. Все хорошо перемешать, налить красного вина, приправить солью и перцем, потушить. Затем мясо вынуть, а соусу дать наполовину выкипеть. Этим соусом полить куски горячей курицы и подать к столу.

Цыплята или молодые куры 1,5 кг, куриный жир или сливочное масло 2 ст. ложки, шпик 100 г, небольшие луковицы 8 шт., шампиньоны 125 г, коньяк 50 г, красное вино 500 г, тимьян, лавровый лист, чеснок, мука 1 ст. ложка, соль, перец.

121. Курица по-татарски. Обработанную курицу промыть в холодной воде и целиком сварить. Очистить и вымыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в отдельной посуде. Картофель уложить в сковороду, на него — нарезанную на куски курицу. Залить овощным соусом по-татарски (см. №261). Сковороду закрыть крышкой, поставить на плиту или в печь и

тушить 30 минут. Курицу подать на стол в сковороде, а затем разложить в тарелки.

Курица 400 г, лук 140 г, морковь 140 г, отварной картофель 600 г, бульон 120 г, масло топленое 40 г, соль, перец.

122. Цыплята по-деревенски. Цыплят разрубить на две половинки, промыть, обсушить, натереть сверху и изнутри солью, перцем, тертым чесноком, поджарить на раскаленном топленом масле до золотистого цвета, переложить в казанок или кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, посолить, поперчить, довести до кипения, перенести в духовой шкаф не очень нагретый) и варить 30 минут. В масле, оставшемся после обжаривания цыплят, спассеровать отжатую мякоть красных помидоров, заправить солью, перцем, варить 10 минут. После этого злить домашний хлебный квас или сок лимона, довести до кипения, положить цыплят, дать вскипеть, влить сметану, взболтанную с поджаренной мукой, варить 5 минут, затем снять с огня.

При подаче цыплят полить приготовленным соусом, гарнировать рассыпчатой кашей, посыпать рубленой зеленью укропа или рубленым чесноком, украсить дольками красных помидоров.

Цыпленок 1 кг, масло топленое 50 г, сметана 200 г, бульон 300 г, мука 1 ст. ложка, мякоть 4 помидоров, хлебный квас 3 ст. ложки, лимон 1/2 шт., соль, перец, зелень.

123. Цыплята по-удмуртски. Цыплят обработать, разрубить пополам, отбить слегка тяпкой, натереть растертой рябиной или полить рябиновым соком, сложить в эмалированную посуду, добавить нарезанный репчатый лук и зелень (петрушку, сельдерей), поперчить и выдержать 2—3 часа. После этого цыплят обтереть рукой, отделив лук и зелень, разложить на стол, сбрызнуть сливками. На раскаленной сковороде цыплят обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, сложить в сотейник, добавить нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук, свежие помидоры, поджаренные белые грибы, ягоды рябины или смородины и продолжать тушить. В конце добавить лавровый лист, распущенное мучное масло (смесь масла с мукой в равных долях). Подавать на блюде со свежими вареными овощами (картофелем, морковью, цветной капустой), зеленым горошком и зеленью.

Цыпленок 900 г, сливки 60 г, помидоры 200 г, рябина 100 г, лук репчатый 40 г, морковь 120 г, петрушка 40 г, белые грибы 80 г, масло мучное 40 г, зелень, масло топленое 20 г, перец,

лавровый лист, соль по вкусу.

124. Цыплята по-московски. Цыплят разрубить на порционные куски (1—2 на порцию), посолить и обжарить вместе с луком и грибами, уложить в порционный горшок. В сковороду, где жарились цыплята, всыпать муку, спассеровать ее, влить сметану и прокипятить. Полученным соусом залить цыплят, прибавить рубленый укроп, плотно закрыть горшок тестом и поставить на 30 минут в жарочный шкаф. Подавать цыплят в горшочках.

Цыплята потрошеные 720 г, грибы белые свежие 180 г или шампиньоны консервированные 130 г, лук репчатый 100 г, сметана 200 г, мука 1 чайн. ложка, масло 80 г, укроп, специи.

Для теста: мука 220 г, вода 100 г, соль.

125. Сациви (грузинское блюдо). Целую тушку курицы промыть и варить до полуготовности. После этого птицу вынуть из бульона, положить на противень брюшком вниз, смазать жиром и обжарить в жарочном шкафу до готовности. Причем тушку необходимо время от времени поливать стекающим на противень соком и переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Готовую птицу разрубить на порции.

Мелко рубленный лук пассеровать, через 10 минут добавить муку и, продолжая пассерование, постепенно развести куриным бульоном. Затем добавить уксус, соль, рубленую и толченую зелень, толченый чеснок и хмели-сунели. В полученный соус положить птицу и проварить 5—10 минут.

Грецкие орехи истолочь со стручковым красным перцем, соединить с сырыми желтками, настоем шафрана и бульоном и влить в соус. (После этого сациви не кипятить). Подавать сациви в холодном виде, сбрызнув маслом, отжатым из толченых орехов.

Курица 800 г, орехи грецкие 200 г, масло сливочное 40 г, лук репчатый 100 г, чеснок 10 г, уксус винный 40 г, свежая зелень кинзы, хмели-сунели, шафран, соль, специи, желтки 2 шт., мука пшеничная 1 чайн. ложка, гвоздика, корица, перец красный.

126. Жаркое с курицей. Тушку курицы после обработки нарезать на порционные куски, посыпать мелкой солью и оставить.

Раскалить в чугунке растительное масло, обжарить в нем лук, затем положить кусочки курицы, слегка поджарить, добавить томатную пасту или нарезанные свежие помидоры, слегка поджарить. После этого залить водой и тушить на слабом огне. Очистить картофель и нарезать кружочками толщиной 1 см,

положить в чугунок, закрыть крышкой и довести до полной готовности.

Перед подачей на стол разложить в тарелки, посыпать рубленой зеленью и черным молотым перцем.

Курица 1 кг, лук 300 г, картофель 500 г, растительное масло 100 г, томатная паста 1 ст. ложка или свежие помидоры 300—400 г, соль и перец по вкусу.

127. Жаркое с курицей по-домашнему. Тушку курицы хорошо промыть теплой водой, нарезать на порции, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, обжарить на топленом масле, переложить в казанок или сотейник, залить красным соусом и тушить под крышкой 30 минут на малом огне. После этого добавить нарезанный дольками обжаренный картофель, морковь, лук, зеленый горошек, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности. В конце положить дольки красных помидоров, полить тертым, разведенным бульоном чесноком.

При подаче вниз кладут картофель и овощи, сверху — курицу, поливают соусом, в котором тушились овощи, посыпают рубленой зеленью укропа.

Курица 1 кг, картофель 600 г, морковь 75 г, лук 300 г, красный соус 400 г, помидоры 100 г, чеснок 40 г, зеленый горошек 100 г, соль, перец, лавровый лист, зелень.

128. Гуляш из цыпленка. Обработанного цыпленка нарубить на куски и поджарить в сливочном масле. Переложить в сотейник, добавить жареный лук, красный молотый перец, и снова жарить, помешивая. Затем добавить помидоры или томат-пюре, влить немного бульона, посыпать солью и перцем и поместить на 15—20 минут в духовой шкаф. В конце влить 1/2 стакана сметаны и дать еще потушиться 10 минут.

Готовый гуляш подавать с галушками, которые приготовить так: разбить в тарелку 2 яйца, добавить 4 ст. ложки сливочного масла, соль и хорошо растереть деревянной ложкой. Всыпать 2 стакана просеянной муки высшего сорта и замесить мягкое тесто. Накрыть его чистым полотенцем и дать постоять 15—20 минут. Затем раскатать и сделать жгут толщиной в палец, нарезать поперек и отварить в крутом соленом кипятке, пока не всплывут наверх. Галушки вынуть шумовкой, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Цыпленок 500 г, помидоры 300 г, 1/2 стакана сметаны, репчатый лук 300 г, соль, красный перец, зелень по вкусу,

галушки 15—20 штук.

129. Паприкаш из цыплят (венгерское блюдо). Цыплят разрубить на порционные куски (по 2 на порцию). Мелко нашинкованный лук слегка спассеровать в разогретом жире, положить туда разделанных цыплят, посолить, добавить красный перец, (паприку), готовое лечо (в летний сезон — нарезанные ломтиками сладкий перец и помидоры с чесноком). Накрыть крышкой и тушить на небольшом огне, время от времени помешивая и добавляя немного бульона (чтобы продукты не варились, а тушились в собственном соку). Сметану смешать с пассерованной мукой, добавить в нее немного воды, тщательно размешать, процедить и добавить к мясу. Все еще раз перемешать и тушить до готовности. Перед подачей добавить сливки и дать еще раз вскипеть. На гарнир подать галушки (см. №128).

Цыпленок 1 кг, лук репчатый 100 г, чеснок 20 г, 1 чайн. ложка паприки, мука 20 г, сметана 200 г, жир 80 г, сливки 200 г, лечо или перец зеленый 80 г, помидоры 100 г, соль.

130. Чахохбили (грузинское блюдо). Курицу или цыпленка разрубить на порционные куски (по 4—6 на порцию), посолить и обжарить в сотейнике с разогретым жиром, добавить нашинкованный репчатый лук и тушить при закрытой крышке до готовности лука. После этого положить томат-пюре, муку, через 10 минут добавить очищенные от кожицы свежие помидоры, нарезанные дольками, толченый чеснок, винный уксус или лимонный сок, рубленую зелень кинзы, мяты, укропа, петрушки, чебера, черный перец, небольшое количество воды или бульона и тушить еще 4—5 минут. При подаче чахохбили посыпать зеленью.

Курица или цыпленок 1, 2 кг, масло сливочное 80 г, лук репчатый 480 г, томат-пюре 80 г или томат-паста 40 г, помидоры 200 г, зелень разная 40 г, уксус винный 40 г, лимон 1 шт., 1 чайн. ложка муки, чеснок, специи, соль.

131. Рагу из цыплят. Выпотрошенных и хорошо вымытых цыплят разрубить на четыре части, быстро обжарить на сковороде до золотистого цвета, сложить в кастрюлю, перекладывая их мелко нарезанными морковью, картофелем, зеленой фасолью, разрезанной на мелкие кочешки цветной капустой, нарезанными кружочками и освобожденными от семян помидорами, рубленый зеленью, петрушки. Добавить топленое масло или куриный жир, посолить, поперчить, влить 2 стакана холодной воды. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить рагу в духовке в течение 1 часа.

Перед подачей на стол залить сметаной, прокипятить и

подавать в той же посуде.

Цыпленок 800 г, картофель 400 г, морковь 250 г, помидоры 300 г, цветная капуста 350 г, зеленая фасоль 100 г, топленое масло или куриный жир 2 ст. ложки, сметана 100 г, соль, перец по вкусу.

132. Куриные потроха с картофелем. Обработанные куриные потроха тщательно промыть и обжарить с томатом, морковью, луком. Заправить мучной пассеровкой, бульоном и поставить тушить на несколько минут. На слой потрохов выложить картофель, нарезанный кубиками. Посолить, поперчить, добавить небольшое количество бульона и, плотно закрыв крышкой, тушить. При подаче посыпать зеленью.

Потроха куриные 500 г, картофель 600 г, морковь 80 г, лук репчатый 80 г, томат-пюре 40 г, куриный жир 100 г, зелень, мука 1 чайн. ложка.

133. Рагу из потрохов. Крупные потроха разрубить на две-три части, а мелкие, не нарезая, обжарить до образования золотистой корочки. Положить все в сотейник, залить бульоном или горячей водой (чтобы потроха были покрыты жидкостью), добавить томат-пюре и тушить 35—40 минут. Морковь, петрушку, репу, лук, и картофель нарезать и обжарить, переложить в сотейник, добавить веточки пряностей и все залить соусом. Накрыть посуду крышкой, довести до кипения на плите, затем поставить тушить в духовку на 25 —30 минут. Из готового рагу удалить пряности. Рагу подавать вместе с гарниром, посыпав мелко рубленной зеленью.

Потроха 500 г, картофель 600 г, лук 100 г, морковь 80 г, петрушка 40 г, репа 80 г, маргарин или куриный жир 50 г, мука 12 г, томат-пюре 60 г, соль, перец, зелень.

134. Птица домашняя жареная. Тушку курицы или цыпленка обжарить с жиром на сковороде до образования румяной корочки, затем поставить в жарочный шкаф и довести до готовности, периодически поливая жиром и соком. Можно птицу смазать сметаной. После обжаривания слить жир со сковороды или противня, налить туда немного бульона, вскипятить и образовавшимся соком полить птицу при подаче на стол.

Перед этим ее надо разрубить на куски, уложить на блюдо и гарнировать жареным картофелем. Отдельно подать салаты из огурцов, помидоров, капусты, а также моченую бруснику.

Курица или цыпленок 1,2 кг, сметана 20 г, топленое масло или куриный жир 25 г, масло сливочное 40 г.

135. Цыпленок жареный (табака). *Первый вариант.* У тушки обработанного цыпленка разрезать грудку, развернуть, при этом сделать насечку по позвоночнику с внутренней стороны, слегка отбить в местах суставов, натереть чесноком, посыпать солью, перцем. Перед тем как жарить, внутреннюю часть смазать сметаной и положить на разогретую с жиром до 160° чугунную сковороду спинкой вверх, сверху придавить грузом (до 5 кг). Когда внутренняя часть цыпленка хорошо зарумянится, смазать спинку сметаной, перевернуть, положить пресс и жарить. Готового цыпленка украсить зеленью.

4 цыпленка (по 450 г), сметана 10 г, масло топленое 30 г, специи, соль, перец, зелень.

136. Цыплята табака. *Второй вариант.* Цыплят обработать, промыть, разрубить вдоль на две половинки, отбить тяпкой или деревянным молотком. Отрезать ножки по коленный сустав, обрубить концы крылышек, смазать каждый кусок с двух сторон аджикой или смесью из тертого чеснока, уксуса, сахара, соли, молотого черного перца, тмина, рубленой зелени укропа и петрушки. Приготовленных цыплят сложить в керамическую посуду внутренней стороной вверх, сбрызнуть сухим белым вином, залить маринадом, положить груз и держать под прессом не менее 6 часов.

После этого цыплят вынуть из посуды, стряхнуть излишний маринад, надеть на шампур и обжарить над тлеющим древесным углем (в домашних условиях можно просто обжарить на сковороде под крышкой и довести до готовности в духовом шкафу). Готового цыпленка положить в тарелку (по полцыпленка на порцию), гарнировать жареным картофелем, дольками красных помидоров, полить маслом, на котором жарились цыплята, посыпать зеленью укропа и тертым чесноком.

Цыпленок 1 кг, картофель 800 г, масло топленое 4 ст. ложки, масло растительное 4 ст. ложки, помидоры 400 г.

Для маринада: уксус 1 стакан или сок лимона 2 шт., вино 100 г, чеснок 70 г, рубленая зелень, соль, перец, тмин, сахар, перец душистый.

137. Цыплята по-домашнему. Цыплят обработать, обсушить, натереть внутри и снаружи солью и черным молотым перцем, ножки заправить в разрезы брюшка, а крылышки подвернуть за спину, затем положить в жаровню со смесью разогретого жира и маргарина, накрыть крышкой и обжарить в горячем духовом шкафу в течение 30 минут, периодически

переворачивая и поливая соком и жиром. Готовых цыплят переложить в другую кастрюлю, а на оставшемся в жаровне жире поджарить мелко рубленный лук, мелко нарезанные свежие грибы. Затем влить белое вино. После 15—20 минут тушения добавить сливки, взбитые с мукой, довести до кипения, заправить солью, перцем, рубленой зеленью и на слабом огне варить еще 3—5 минут. Нарезанных на порции цыплят гарнировать жареным картофелем, полить приготовленным соусом с грибами.

Цыпленок 1 кг, картофель 800 г, маргарин 2 ст. ложки, жир кулинарный 2 ст. ложки, лук 300 г, вино 1/3 стакана, мука 1 ст. ложка, сливки 1 ст. ложка, грибы 200 г, соль, перец, зелень.

138. Маринованный цыпленок жареный. Обработанного цыпленка посолить, посыпать перцем, натереть толчеными можжевеловыми ягодами и мариновать 12—15 часов. После этого его хорошо промыть. Шпик (сырец) нарезать тонкими пластами, обвернуть ими цыпленка, обвязать шпагатом (льняными нитками), полить 3%-ным уксусом или сухим виноградным вином и жарить в сотейнике или кастрюле. Когда зарумянится, посыпать толчеными сухарями, заправить сметаной и продолжать жарить. Готового цыпленка разрубить на порции, полить процеженным соусом, который остался после жарения, и посыпать рубленой зеленью. Отдельно подать овощной салат.

Цыпленок 600 г, шпик 160 г, топленое масло 20 г, толченые сухари 40 г, сметана 120 г, винный уксус или виноградное сухое вино 80 г, гарнир 600 г, соль, специи (перец), зелень.

139. Курица по-арабски с медом и орехами. Масло растопить, смешать с медом. Начинить этой массой грудку и ножки курицы. Оставшуюся смесь масла и меда немного разбавить водой и натереть всю курицу, после чего обжарить ее в жире. Разделить на четыре части и положить на подогретое блюдо. Сверху посыпать орехами или имбирем.

Курица 1 кг, мед 40 г, 2 ст. ложки сливочного масла, орехи (арахис), мелко нарубленные, 1 чайн. ложка или имбирь молотый 1/2 чайн. ложки, жир для жарения.

140. Цыпленок, жаренный в яичных белках. Обработанную тушку цыпленка опустить на 3—5 минут в горячую подсоленную воду, затем положить в жаровню, полить растопленным сливочным маслом, накрыть крышкой и жарить до готовности. Яичные белки хорошо взбить венчиком или взбивалкой, залить ими жареного цыпленка, посолить, закрыть крышкой и запечь. Когда белок будет готов, цыпленка осторожно вынуть, положить

на блюдо (можно для подставки вырезать из белого хлеба кружок и поджарить его на сливочном масле с обеих сторон), полить сливочным маслом. Отдельно подать обжаренный вареный картофель, нарезанный кружочками, посыпанный рубленой зеленью петрушки или укропа.

Цыпленок 500 г, яйца 2 шт., масло сливочное 20 г, специи, соль, зелень.

141. Курица жареная с соусом эстрагон. Подготовленную курицу обжарить в жарочном шкафу со стеблями эстрагона. В сок, оставшийся после обжарки, добавить соус с эстрагоном (см. №255) и вскипятить. При подаче порцию птицы положить на блюдо и полить соусом. На гарнир подать припущенный рис или овощи, жаренные кабачки и помидоры и молодой отваренный картофель с маслом.

Курица 1 кг, жир куриный 20 г, соус 300 г, гарнир 600 г, соль.

142. Цыпленок, жаренный по-венгерски. Обработанных цыплят разрубить на куски, обжарить в масле в сотейнике. Положить мелко нарубленный репчатый лук и обжарить его до золотистого цвета, влить белое виноградное вино, мясной бульон или воду, добавить ошпаренные и очищенные от кожицы и семян нашинкованные свежие помидоры и, накрыв сотейник крышкой, тушить все на слабом огне. На гарнир приготовить припущенный рис. К готовым цыплятам влить сметану, вскипятить, добавить обжаренную, охлажденную и растертую со сливочным маслом муку, все перемешать и кипятить еще 8—10 минут. При подаче на стол куски цыплят разложить по тарелкам, полить соусом, заправленным солью и молотым перцем, рядом положить рис, посыпать все зеленью петрушки или укропа.

Цыпленок 1 кг, масло сливочное 65 г, бульон 100 г, вино (рислинг) 100 г, лук репчатый 60 г, свежие помидоры 250 г, зелень петрушки 50 или укропа 25 г, сметана 150 г, мука 15 г, соль, молотый перец по вкусу.

Для гарнира: рис 300 г, бульон 600 г, масло сливочное 30 г, соль по вкусу.

143. Цыплята, жаренные в сухарях. Подготовленных цыплят разрубить на куски, обсушить, посолить, каждый кусок обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях. Обжарить во фритюре до образования румяной корочки.

При обжаривании необходимо соблюдать следующие условия. Жир не должен быть слишком горячим, так как в этом случае верхний сухарный слой легко подгорает, мясо же под ним

может остаться сырым. В то же время нельзя класть цыплят и в теплый жир, потому что мясо может отсыреть и панировка отстать.

Цыплят подают вместе с жареным картофелем фри, сверху посыпают петрушкой.

Цыпленок 800 г, мука 40 г, сухари 100 г, жир свиной 140 г, яйцо 2 шт., зелень петрушки, картофель фри 600 г.

144. Цыплята жареные. Подготовленного цыпленка разрубить на порционные куски, посыпать солью и перцем. В кастрюлю положить свиной жир, мелко нарезанный репчатый лук, куски цыпленка и обжарить в жарочном шкафу до полуготовности. Затем добавить пассерованные рубленые репчатый лук и чеснок, лимонный сок, бульон, закрыть крышкой и довести до готовности. Цыплят вынуть. В кастрюлю долить бульон, положить лавровый лист, прокипятить. Этим бульоном полить цыпленка. На гарнир подать припущенный рис и отварную фасоль.

Цыпленок 800 г, чеснок 10 г, сок лимона 1/2 шт., лук репчатый 100 г, сало топленое 80 г, рис отварной 200 г, фасоль отварная 160 г, зелень, перец, соль, лавровый лист.

145. Жаренный кусками цыпленок с баклажанами. Куски цыпленка, запанированные в муке, обжарить в сотейнике с жиром. Затем жир слить, в оставшийся сок добавить коричневый бульон (80—100 г), вскипятить, прибавить томатный соус, проварить 1—2 минуты и процедить. Куски цыпленка положить на блюдо или тарелку, вокруг расположить букетами гарнир из обжаренных в масле кружочков баклажанов и нарезанных половинками поджаренных помидоров. Все полить соусом.

Для получения коричневого бульона куриные кости обжарить в духовом шкафу до коричневого цвета с луком и морковью. После жарения залить кости водой и сварить бульон, как обычно. (Использовать для приготовления соусов.)

Цыпленок 800 г, мука 1 чайн. ложка, жир куриный или сало свиное 20 г, масло сливочное 60 г, баклажаны 500 г, помидоры 400 г, соус 250 г, перец, зелень.

146. Цыпленок, жаренный кусками с яблоками. Запанированные в муке куски цыпленка жарить в сотейнике с маслом до полуготовности, залить коричневым бульоном (100—120 г) и прокипятить. Затем мясо вместе с соком переложить на противень, добавить разрезанные на четыре части яблоки, очищенные от кожицы и семян (300 г), закрыть крышкой,

поставить в жарочный шкаф, довести блюдо до готовности. При подаче порцию цыпленка положить на тарелку, гарнировать яблоками и полить соком, украсить веточками зелени.

Цыпленок 800 г, мука 1 чайн. ложка, масло сливочное 40 г, яблоки 750 г, соль.

147. Цыпленок, жаренный кусками с грибами. Поджарить подготовленные куски цыпленка до румяной корочки, добавить нарезанные ломтиками вареные грибы или мелкие грибные шляпки и закрыть крышкой. За 10—15 минут до готовности добавить в сотейник сметанный соус (см. №252), прокипятить. Подать цыпленка, полив его соусом с грибами, посыпать зеленью.

Цыпленок 800 г, мука 80 г, масло сливочное 40 г, грибы белые 300 г, соус 300 г, соль, зелень.

148. Жареные цыплята с фасолью. Обработанных цыплят нарубить на порционные куски, посыпать солью, черным перцем и обжарить в сотейнике на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком. Довести до готовности в жарочном шкафу, поливая жиром и соком, выделившимся при жарении.

Перебранную и промытую фасоль замочить в холодной воде на 5—6 часов и затем сварить. Готовую фасоль заправить сливочным маслом и жареным луком. При подаче фасоль положить на блюдо, сверху уложить порционный кусок цыпленка, посыпать мелко рубленным чесноком, украсить зеленью.

Цыпленок 1 кг, фасоль 300 г, лук репчатый 100 г, чеснок 20 г, масло сливочное 60 г, зелень петрушки 20 г, соль, перец.

149. Курица в горчичном соусе. Обработанную и подготовленную курицу разделить на порции, посолить и натереть растительным маслом. Поместить в духовку и зажарить, часто поливая выделяющимся соком или небольшим количеством воды. Пока курица жарится, приготовить из потрохов бульон и дать ему как следует выкипеть. Из масла и муки сделать подливу для соуса, развести ее стаканом бульона, добавить туда горчицу и уксус, сметану и все прокипятить. Сырой желток смешать с небольшим количеством соуса и добавить к остальному. Прогреть соус на паровой бане, пока не загустеет. Приправить по вкусу солью, перцем и щепоткой сахара. Этим соусом облить готовое блюдо из курицы и прокипятить на очень слабом огне.

Курица 1 кг, сливочное масло или маргарин 50 г, соль.

Для соуса: мука 1 чайн. ложка, сливочное масло 20 г, горчица 1 чайн. ложка, куриный бульон 200 г, сметана или простокваша 100 г, уксус 1 чайн. ложка, яйцо 2 шт., соль, сахар.

150. Цыпленок с маслинами. Разрубить цыпленка на небольшие куски, посолить и поджарить в растительном масле, уложить в неглубокую кастрюлю и поставить в теплое место. Поджарить в оставшемся масле небольшие, одинаковой величины гренки из белого хлеба и тоже поставить в тепло. Положить на ту же сковороду очищенные от кожицы и семян и нарезанные кусочками помидоры, прибавить муку и толченую дольку чеснока. Попутно сварить и хорошо потушить грибы, перемыть маслины, поварить их в течение нескольких минут в воде и потушить. Когда помидоры начнут выкипать, влить равное количество вина и грибного отвара и приготовить густой соус, посолив по вкусу. Уложить в кастрюлю с цыпленком грибы и маслины, полить все соусом и поставить на край плиты, чтобы согрелось (не давать кипеть). Готового цыпленка уложить на блюдо, окружив гренками.

Цыпленок 800 г, масло растительное 2 ст. ложки, хлеб 200 г, помидоры 400 г, грибы 150 г, маслины 100 г, мука 1 чайн. ложка, чеснок 10 г, вино 60 г, соль.

151. Курица по-удмуртски. Тушку курицы разрубить вдоль по хребту, при этом грудку оставить целой, крылышки пригнуть к спине, ножки заправить в кармашки, посолить, поперчить. Грудку положить под легкий пресс, слегка приплюснуть тяпкой или большим ножом. Курицу обтереть, уложить в сотейник и слегка припустить на сливочном масле, потом снова положить под пресс, натереть чесноком, обмазать сметаной и поставить в печь или духовой шкаф. Периодически поливать тушку выделяющимся соком. Когда курица будет мягкой, ее можно подавать на стол целиком или нарубленной на порционные куски вместе с соусом *зырет*, рубленым яйцом и маслом; на гарнир идут припущенные овощи или отварной рис.

Курица 800 г, сметана 60 г, масло сливочное 40 г, соус зырет 160 г, масло 100 г, зелень 40 г.

Соус зырет. В охлажденное кипяченое молоко влить сырое яйцо, всыпать муку и взбить лопаточкой, посолить, положить сахарный песок; когда масса будет без комочков, ввести ее в кипящее молоко, постоянно помешивая лопаточкой. Как загустеет, снять с плиты и поставить на холод. Остывшую массу взбить еще раз.

Молоко 300 г, яйцо 4 шт., мука 30 г, соль, сахар.

152. Цыплята жареные с желтками на крутонах. Приготовленных цыплят разрубить на четыре части, посолить,

поперчить, обвалять в муке. На сковороде обжарить рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снять его со сковороды, положить на нее цыплят и быстро подрумянить вместе с луком (не поджаривая до полной готовности). Затем переложить цыплят и лук в кастрюлю, добавить шампиньоны, тушенные в собственном соку, залить томатом, пожаренным на той же сковороде и разбавленным бульоном. Поставить кастрюлю на 20 минут на небольшой огонь, а затем выложить цыплят на блюдо и обложить крутонами с желтками.

Приготовление крутонов. Срезать корку с булок, нарезать их толстыми ломтями и вырезать из них стаканом кружки, в каждом из которых сделать углубление в середине. Крутон обмакнуть в масло, в углубление выпустить сырой желток, посолить, поперчить и поставить в духовку. Подрумяненные крутоны вынуть и положить вокруг цыплят.

Цыплята 80 г, шампиньоны 100 г, лук 75 г, чеснок 20 г, масло сливочное 50 г, мука для панировки 1 ст. ложка, желтки 8 шт., томат 50 г, бульон 1 ст. ложка, булка городская 250 г, соль, перец по вкусу.

153. Цыпленок жареный фри. Обработанного цыпленка припустить в небольшом количестве бульона или воды с добавлением кореньев. Остудить в этом же бульоне, разрубить на порции, запанировать в муке, смочить в льезоне (смесь воды и яйца) и вторично запанировать в белых сухарях. Жарить во фритюре. Когда мясо прожарится, уложить его на противень и поставить в жарочный шкаф на 2—3 минуты. При подаче жареного цыпленка полить сливочным маслом и подать с жареным картофелем фри (нарезанным соломкой и жаренным во фритюре), с солеными помидорами и огурцами.

Цыпленок 800 г, мука пшеничная 20 г, яйцо 1/2 шт., хлеб пшеничный 1-го сорта 120 г, жир 60 г, масло сливочное 40 г, гарнир 600 г, специи, соль, зелень.

154. Курица, жаренная в тесте с рисом. Мясо курицы, сваренной в бульоне, снять с костей, порезать на порции. Каждую порцию взять на вилку, обмакнуть в тесто (замесить из муки, масла, воды, водки, сахара и соли) и опустить в кипящий жир. Вынуть, как только зарумянится. Подавать с рисом. Рис промыть в нескольких водах, залить его кипятком и вскипятить. Слить воду, посолить и положить в рис сырую луковицу, добавить масло и залить кипятком так, чтобы он только слегка покрыл рис. Поставить в другую кастрюлю с кипятком и варить на пару, после чего убрать луковицу и подать рис горячим.

Курица 1 кг, мука 200 г, масло топленое 1 ст. ложка, вода 200 г, водка 50 г, сахарный песок 1 чайн. ложка, соль по вкусу.

Для гарнира: рис 1 стакан, лук 75 г, масло сливочное 1 чайн. ложка, соль по вкусу.

Фритюрный жир 500 г.

155. Жареные куриные ножки (из болгарской кухни). Ножки натереть солью и перцем, опустить в смазанный жиром горшок, сверху положить кусочек шпика, мелко нарезанную морковь и тертый лук. Поставить в нагретую духовку на 20 минут, постоянно поливать бульоном. Образовавшийся сок загустить кукурузным крахмалом. Отдельно приготовить рис, сливы (чернослив) и изюм. Ножки курицы разложить на блюде, украсить гарниром из риса, слив и изюма. Отдельно подать соус.

Ножки куриные 250 г, маргарин 100 г, шпик 100 г, морковь 100 г, лук 200 г, бульон 250 г, рис 300 г, свежие или сушеные сливы 300 г, изюм 100 г, крахмал кукурузный 10 г, соль, перец.

156. Омлет с курицей и шампиньонами. Яйцо взбить вместе с молоком, посолить, вылить на разогретую с маслом сковороду и сделать омлет. Грибы нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем и жарить до готовности. Затем к ним добавить нарезанное соломкой мясо отварной курицы, перемешать и слегка прожарить вместе с рубленой зеленью. Затем положить на середину омлета и при помощи ножа завернуть омлет конвертом. Перед подачей сковороду накрыть пирожковой тарелкой и перевернуть, чтобы омлет оказался на тарелке.

Яйцо 4 шт., курица 80 г, грибы 100 г, масло сливочное 30 г, молоко 80 г, соль, перец, пряная зелень.

157. Маринованный цыпленок, жаренный на решетке. Репчатый лук мелко нарубить, чеснок растолочь, добавить сливки и приправить черным перцем и кориандром. Полученный маринад развести водой и разогреть, но не кипятить и оставить настояться в течение 20 минут. Подготовленных цыплят разрезать пополам, отбить тяпкой, натереть солью и черным перцем, залить охлажденным маринадом и оставить на ночь. Затем поместить их на решетку и запечь, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом. Когда мясо станет мягким, его можно подавать к столу, полив остатками маринада, лимонным соком и растопленным сливочным маслом, смешанными вместе. На гарнир хорош рассыпчатый рис с белым хлебом.

Цыпленок 1 кг, чеснок 50 г, лук 150 г, сливки 250 г, вода 600 г, перец 1 чайн. ложка, кориандр молотый 2 чайн. ложки,

лимон 2 шт., разогретое масло 6 ст. ложек, соль, перец.

158. Цыплята на вертеле. Выпотрошенные и посоленные тушки цыплят надеть на вертел, поставить его над раскаленными углями и поджарить цыплят, поворачивая вертел, чтобы не подгорали. Во время жаренья их надо непрерывно смазывать маслом и слегка смачивать водой, пользуясь веничком из перьев. Незадолго до окончания перестать смазывать и дать цыплятам подрумяниться. Когда они будут готовы, снять с вертела, разрубить пополам и подавать с гарниром из жареного картофеля с салатом или солеными огурцами. При желании можно смочить цыплят два-три раза во время жаренья чесноком, толченным вместе с солью.

Цыпленок 1 кг, сливочное масло 40 г, картофель 600 г, салат или соленые огурцы 160 г, соль.

159. Шашлык из курицы на сковороде. Птицу обработать: у цыпленка-бройлера удалить шейку, утолщение ножек, хребтовую кость; у курицы — шейку, крылышки, хребтовую кость, утолщение ножек.

Разделать на куски (4—5 кусочков на порцию), положить в посуду, посолить, поперчить, добавить немного лимонной кислоты, перемешать и мариновать 1,5—2 часа. Маринованные кусочки курицы жарить на сковороде, при необходимости дожаривать в жарочном шкафу. При подаче шашлык гарнировать дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами репчатого лука или зеленым луком и дольками лимона.

Отдельно подать соус «Южный».

Цыпленок или курица 1 кг, жир животный 60 г, соус «Южный» 60 г, лимонная кислота, специи.

Гарнир: свежие помидоры или огурцы 400 г, лук зеленый 100 г, лук репчатый 100 г, лимон 1 шт.

160. Шашлык из курицы. Птицу обработать и замариновать, как указано в предыдущем рецепте. Маринованные кусочки надеть на шпажку вместе с маринованным луком и жарить над раскаленными углями. Подавать с соусом «Южный».

Цыпленок или курица 1 кг, лук репчатый 120 г, лимонная кислота 2 г, специи, соус «Южный» 60 г.

161. Шашлык «Отличный». Курицу нарубить на кусочки весом 30—40 граммов, добавить нашинкованный лук, мариновать в лимонной кислоте или уксусе, выдержать на холоде 2—3 часа. Нанизать на шпажку и жарить на сковороде.

Курица 900 г, лук 120 г, лимонная кислота или уксус 60 г, соль, перец.

162. Печенка, жаренная на шпажке. Обработать куриную печенку. Погрузить ее в кипяток на одну минуту, откинуть на дуршлаг, освежить холодной водой, обсушить и нанизать на шпажку вперемежку с тонкими ломтиками свиной копченой грудинки (примерно такого же размера) и предварительно ошпаренными кусочками шампиньонов или белых грибов. Все это посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде с маслом или на решетке с углями, предварительно смазав ее маслом. Подать с соусом «Аврора», который готовится так: в горячий белый соус добавить спассерованное томат-пюре, соль, молотый перец и кипятить 7—10 минут, после чего процедить через частое сито и заправить сливочным маслом. На гарнир идет зеленый горошек, спаржа или рассыпчатый рис.

Печенка 400 г, свиная копченая грудинка 120 г, шампиньоны или белые грибы 80 г, масло сливочное 20 г, соус 200 г, перец.

163. Курица, запеченная в сметане. Сварить курицу; мякоть (кроме филейной части) порезать соломкой, обжарить на сливочном масле, добавить сметану и прогреть. Эту массу выложить на небольшую сковороду, а сверху добавить филе, украсить нарезанными на кусочки маринованными яблоками, полить оставшейся сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Курица 1 кг, яблоки маринованные 250 г, масло сливочное 20 г, сметана 400 г, сыр 20 г, зелень петрушки или укропа.

164. Курица с домашней лапшой, запеченная в горшочке. Обработанную курицу сварить, отделить от нее мякоть и нарезать тонкой соломкой. Затем положить на раскаленную сковороду с маслом, добавить пассерованный лук, слегка обжарить. Отварную домашнюю лапшу положить в порционные горшочки, добавить курицу, сметану, соль. Закрыть крышкой и запекать в духовом шкафу до готовности.

Курица 1 кг, лапша домашняя 250 г, масло сливочное 60 г, лук 80 г, сметана 120 г, соль по вкусу.

165. Курица «под снегом». Подготовленные тушки курицы обжарить, охладить, разрубить на порции, положить на блюдо, гарнировать солеными огурцами, отварными грибами, свеклой,

каперсами, салатом из свежей капусты.

Приготовить соус: растереть желток сваренного вкрутую яйца, добавить горчицу, уксус, сахар, соль, сметану, облить курицу вместе с гарниром. Сверху покрыть взбитым в густую пену белком. Поставить в духовой шкаф на 2—3 минуты, чтобы белок зарумянился. Края украсить лимоном, зеленью, клюквой, рябиной или брусникой.

Курица 1 кг, жиры 20 г, сметана 160 г, яйцо 4 шт., сахар. 20 г, гарнир 400 г, горчица, уксус, соль по вкусу.

166. Курица, запеченная в глине. Взять несколько килограммов глины, из которой делают горшки, несколько камней и сухих поленьев. Кроме того, понадобится одна неощипанная курица и коробок спичек. Курицу надо выпотрошить и вымыть. Ощипывать ее не нужно. Курицу поверх перьев хорошенько обмазать глиной. В таком виде поместить ее между камнями, а под ними развести костер из хвороста. Через час обжига глиняную форму нужно осторожно расколоть. Жаркое готово. Оно получается великолепным — сочным и очень вкусным. А перья остаются в глине. Это блюдо хорошо готовить в походе, на отдыхе в лесу.

167. Цыплята плакия (болгарское блюдо). Приготовить томатный маринад: нашинкованные морковь, помидоры и лук спассеровать, добавить пассерованную муку, специи, чеснок, мясной бульон (2 л) и проварить.

Цыпленка обработать, нарубить по 2—3 куска на порцию, обжарить, уложить на смазанную жиром сковороду, залить маринадом и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать зеленью и положить ломтики лимона. Отдельно можно подать салат из свежих помидоров, огурцов, консервированных фруктов, салат зеленый.

Цыплята 800 г, масло растительное 80 г, лук репчатый 200 г, морковь 200 г, помидоры 250 г, чеснок 20 г, лимон 1 шт., мука 1 ст. ложка, зелень, специи, соль.

168. Московская запеченная солянка. Мелко нарезанный лук слегка обжарить на сливочном масле, затем добавить квашеную капусту и тушить в течение часа, пока она не станет мягкой. Затем заправить мукой, подсушенной в духовке. Мелко нарезать отварное куриное мясо. В форму для запекания, смазанную сливочным маслом, уложить слоями капусту и мясо. Положить сверху мелко нарезанные соленые и маринованные огурцы, грибы, оливки и полить соусом или бульоном. Форму

закрыть крышкой и поставить в духовку на 45 минут. Солянку можно приготовить и из свежей капусты, добавив после отваривания 2—3 небольших моченых яблока или соленые помидоры.

Курица 750 г, квашеная капуста 1 кг, сливочное масло 100 г, мука 1 ст. ложка, лук репчатый 75 г, огурцы соленые или маринованные 200 г, грибы маринованные 100 г, мясной соус или бульон 100 г, оливки, соль.

169. Курица по-восточному. Курицу отварить, нарубить на порционные куски, замариновать в течение 1—2 часов в чесночном растворе с добавлением лимонной кислоты и мелко рубленной зелени. Во взбитое яйцо добавить мелко нарубленный пассерованный лук, зелень, лимонную кислоту, соль. Маринованные куски курицы запанировать в муке, обмакнуть в яйцо и положить на раскаленную сковороду. Оставшимся яйцом залить курицу и запечь в жарочном шкафу. Подавать с припущенным рисом, заправленным томатом и пассерованным луком.

Курица 1 кг, яйцо 4 шт., мука 1 чайн. ложка, лук репчатый 100 г, масло сливочное 40 г, томат-пюре 40 г, кислота лимонная 4 г, чеснок, зелень, соль.

169 А. Запеканка по-болгарски. Рис отварить на слабом огне в трех стаканах куриного бульона, снять и сразу же прибавить 30 г масла, соль по вкусу и посыпать черным перцем. Хлеб нарезать кубиками, поджарить в 30 г масла, уложить на противень и залить бульоном. Сверху посыпать готовым рисом, затем положить кусочки мяса, поджаренные в оставшемся масле. Кефир взбить и равномерно залить им мясо. Запечь в жаркой духовке. При подаче нарезать на куски.

Филе цыплят 300 г, масло сливочное 125 г, рис 230 г, 200 г хлеба, кефир 300 г, бульон 4 стакана, черный перец, соль.

ПЛОВЫ И КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

170. Плов из курицы. Курицу нарубить на порционные куски и обжарить до образования румяной корочки, добавить нашинкованный репчатый лук, морковь соломкой, и жарить все вместе 5—10 минут. Затем залить водой и тушить 10—15 минут, положить сюда же предварительно замоченный рис и варить. Когда жидкость будет поглощена рисом, крышку плотно закрыть и довести до готовности на медленном огне. При подаче плов уложить горкой, сверху положить кусочки курицы и посыпать рубленой зеленью.

Курица 500 г, сало топленое 80 г, рис 200 г, лук репчатый 100 г, морковь 250 г, зелень 20 г, соль, специи.

171. Плов с курицей и свининой. Перебранный и промытый рис обжарить на растительном масле. Свинину нарезать мелкими кубиками, обжарить с томатом. Курицу нарубить (по 3 куска на порцию) и обжарить, добавив мелко нашинкованный лук и томат. На порционную сковороду положить обжаренный рис, свинину и курицу с луком и томатом, залить бульоном и тушить на слабом огне. За 10 минут до готовности добавить зеленый горошек, маринованный перец или лечо. При подаче посыпать зеленью.

Курица 600 г, рис 200 г, томат-пюре 70 г, масло растительное 80 г, горошек зеленый консервированный 200 г, лук репчатый 80 г, свинина 200 г, перец красный маринованный 160 г, зелень 20 г, специи, соль.

172. Плов с цыпленком и окороком. Мясо цыпленка (молодой курицы) нарезать кубиками и обжарить вместе с нашинкованным репчатым луком. Затем положить нарезанные дольками помидоры, влить часть бульона, закрыть посуду крышкой и тушить, пока мясо не станет мягким. Прибавить нарезанный кубиками вареный окорок, хорошо промытый рис, влить оставшийся бульон, добавить специи, соль, перемешать и тушить на слабом огне. Готовый плов положить на закусочную тарелку или в салатник и посыпать рубленой зеленью.

Таким же способом можно приготовить куриный плов с сосисками или с печенкой и грибами.

Мясо цыпленка 300 г, лук 60 г, вареный окорок 80 г, помидоры свежие 120 г или томат-паста 40 г, рис 200 г, масло топленое 40 г, бульон куриный 200 г, соль, специи, зелень.

173. Плов из цыплят по-азербайджански. Обработанных цыплят натереть специями, разрубить на куски или вдоль на половинки и обжарить на сковороде в масле. Из риса обычным способом приготовить плов.

Затем в казан или в кастрюлю положить масло, сделать казмаг из риса (горка с углублением в середине), в углубление поместить жареных цыплят, полить маслом. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на медленный огонь, дать плову упреть до полной готовности. Часть риса окрасить настоем шафрана.

Цыплята 700 г, рис 300 г, масло топленое 80 г, масло сливочное 20 г, шафран, соль.

174. Цыплята, запеченные с яйцом и рисом. Цыплят

обработать, промыть в воде, нарубить на кусочки (по 35—40 г), посолить и обжарить на сковороде в масле. Затем добавить пассерованный лук, толченую корицу, перец, настой шафрана и залить взбитыми яйцами. Все это запечь в духовом шкафу до готовности. Из риса обычным способом приготовить плов, часть которого окрасить настоем шафрана. Готовых запеченных цыплят нарезать на ромбы. При подаче на тарелку горкой положить рис, сбоку и сверху поместить запеченных в яйце цыплят, кружочек лимона, посыпать корицей и полить маслом.

Цыплята 450 г, рис 350 г, масло топленое 80 г, яйцо 4 шт., лук репчатый 100 г, лимон 1/2 шт., шафран, корица, перец, соль.

175. Плов из цыплят с урюком. Обработанных цыплят промыть, обсушить и нарубить на порционные куски. Положить в казанок (сотейник) с разогретым топленым маслом, добавить мелко рубленный репчатый лук, морковь, хорошо промытый урюк и обжарить, помешивая, пока мясо и овощи не подрумянятся. Затем влить немного бульона и варить на малом огне 15 минут. Рис перебрать, промыть, поджарить в духовом шкафу, переложить к цыплятам, залить горячей водой, заправить солью, перцем, накрыть крышкой, поместить в духовой шкаф и довести до готовности.

Перед подачей рис разрыхлить вилкой, разложить в тарелки, сверху положить куски цыпленка, посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

Цыплята 800 г, рис 2 стакана, бульон 650 г, лук 300 г, морковь 75 г, урюк 1 стакан, масло топленое или куриный жир 75 г, соль, перец, зелень.

176. Плов из цыплят с кишмишем и абрикосами. Обработанных цыплят промыть, разрубить на две половинки, посолить и обжарить в масле на сковороде. Затем на 5 минут поместить в жарочный шкаф. Из риса приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана и полить маслом. Промытые изюм и сушеные абрикосы припустить в масле.

При подаче на тарелку положить готовый плов, сверху поместить жареных цыплят с припущенными фруктами и полить все маслом.

Цыплята 800 г, рис 400 г, масло топленое 160 г, кишмиш (изюм без косточек) 80 г, абрикосы сушеные 80 г, шафран, соль.

177. Плов из потрохов. Потроха курицы обработать и хорошо промыть в теплой воде. Затем нарубить их на кусочки (25—30 г), обжарить в сотейнике на сливочном масле, добавить

поджаренный лук, нарезанную мелкими кубиками пассерованную морковь, ложку томата-пюре, красный молотый перец, соль, лавровый лист, бульон и тушить 15—20 минут на слабом огне. В конце тушения добавить промытый рис, дать вскипеть, хорошо промешать, сверху полить сливочным маслом, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 35—40 минут. Подавать с горячим рисом, посыпав рубленым укропом.

Потроха 600 г, рис 2 стакана, масло топленое или куриный жир 5 ст. ложек, лук репчатый 300 г, морковь 75 г, томат-пюре 1 ст. ложка, бульон 3 стакана, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу.

178. Филе паровое. У потрошеных кур снять кожу с грудных мускулов и снять филе с грудной кости вместе с плечевыми косточками. От большого филе отделить малое, очистить его от сухожилий, а у большого удалить остаток ключицы, зачистить и обрубить плечевую кость, чтобы ее длина не превышала 3—4 см. Кроме того, с большого филе срезать пленку, подрезать ее с внутренней стороны, развернуть, перерезать в 2—3 местах находящиеся внутри сухожилия и слегка отбить.

Маленькое филе вложить в середину большого, края которого завернуть, чтобы накрыть маленькое филе. Подготовленное мясо положить в сотейник или кастрюлю с разогретым жиром, посолить, залить бульоном так, чтобы он ненамного покрывал филе, добавить лимонный сок или кислоту, закрыть крышкой и припустить до готовности. Нарезанные ломтиками грибы и петушиные гребешки припустить отдельно. Гренки из белого хлеба подсушить в шкафу до золотистого колера. Подавать филе на гренке, сверху положить отварные петушиные гребешки и грибы, полить паровым белым соусом с яйцом.

Филе куриное 200 г, грибы белые или шампиньоны 50 г, гребешки куриные 40 г, хлеб пшеничный 40 г, соус 150 г, гарнир 400 г, масло, лимонная кислота.

179. Филе с домашней лапшой. С двух куриц срезать филе без кожи и костей, убрать пленку, слегка отбить, перерубить сухожилия большого и малого филе, придать форму котлет, положить в сотейник, смазанный маслом, добавить обработанные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками и под крышкой припустить до готовности.

Из белого батона вырезать ломтики по размеру куриного филе, толщиной 1,5 см, обжарить в масле до золотистого цвета. На гренки положить готовое филе, а сверху — припущенные грибы. Все полить паровым соусом.

Подавать с отварной домашней лапшой, смазанной сливочным маслом и посыпанной рубленой зеленью укропа и петрушки.

Филе куриное 200 г, грибы 80 г, батон 200 г, масло сливочное 4 ст. ложки, лапша домашняя 400 г, соус паровой 100 г, соль, перец, зелень, лимонный сок.

180. Натуральные отбивные из цыпленка. Подготовленные отбивные посолить, посыпать черным перцем и обвалять в муке, обжарить в раскаленном топленом масле с обеих сторон до образования корочки.

Филе и окорочки двух цыплят (800 г,) мука пшеничная 1 ст. ложка, соль, черный перец, масло сливочное, топленое или куриный жир 80 г.

181. Котлета натуральная. Куриное филе с косточкой жарить на масле так, чтобы мясо только слегка зарумянилось. При подаче котлету положить на гренку из пшеничного хлеба, поджаренную на масле. Подавать котлету со сложным гарниром, состоящим из трех-четырех видов овощей (морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа, картофель в молоке, жареный картофель в форме орешка или соломкой). Гарнир можно расположить букетиками, поместить в корзиночки из теста.

Филе куриное 200 г, хлеб пшеничный 120 г, масло сливочное 80 г, соль.

182. Шницель. Зачищенное от пленок и сухожилий большое куриное филе без косточек распластать, положить на него маленькое филе, слегка отбить тяпкой, посыпать солью и перцем, обмакнуть в яйце, запанировать нарезанным кубиками хлебом или сухарями. Шницель жарить в масле на сковороде непосредственно перед подачей.

Филе куриное 200 г, яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 60 г, масло сливочное 60 г.

183. Котлеты из филе панированные. Отделить филе от тушки вместе с плечевой косточкой (3—4 см). Разъединить малое и большое филе, надрезать в нескольких местах (чтобы не деформировалось при жаренье), отбить, соединить оба филе вместе, придав форму котлеты, посолить, посыпать перцем, смочить в яичном льезоне и запанировать в белых сухарях. Жарить котлету только перед подачей на стол на сковороде, смазанной жиром, или во фритюре. В том и другом случае жареные котлеты надо поставить в духовку на 2—3 минуты.

Подавать на крутоне, жаренном с обеих сторон, полив растопленным маслом. Косточку можно украсить бумажной папильоткой (украшение, вырезанное из белой бумаги, надевается на косточку).

Филе курицы 200 г, яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 100 г, жир 80 г, гарнир, специи, соль, пряная зелень.

184. Котлета фаршированная. У обработанной курицы снять большое и малое филе, удалить пленку и сухожилия, отбить, косточки зачистить. Положить на середину большого филе хорошо перемешанный фарш из мелко нарубленной жареной печенки, сваренных вкрутую яиц и зелени петрушки, сливочного масла и красного молотого перца. Фарш накрыть маленьким филе, края большого поднять и закрыть ими фарш. Котлеты посыпать солью, перцем, запанировать в муке. Опустить в льезон, затем обвалять в белых сухарях, хорошо обжарить, потом снова опустить в льезон, обвалять в мелко нарезанном черством пшеничном хлебе, обжать руками, придавая форму удлиненного яйца. Готовую котлету обжарить во фритюре, вынуть и положить на сковороду, поставить в духовку на 5 минут.

Филе куриное 200 г, куриная печень 50 г, яйцо 2 шт., масло сливочное 5 ст. ложек, мука 1 ст. ложка, сухари панировочные 3 ст. ложки.

185. Котлеты по-киевски. Филе курицы отбить тяпкой так, чтобы толщина его по всей поверхности была ровной, без разрывов.

Кусочек сливочного масла (40 г) соединить с мелко порубленной зеленью и сделать колбаску, затем поставить в холодное место и остудить. На середину большого филе положить подготовленное масло, накрыть его предварительно отбитым маленьким филе. Концы большого завернуть, придать котлете вытянутую грушевидную форму, котлету посолить, посыпать перцем, смочить в льезоне, дважды запанировать в белой панировке или в сухарях для того, чтобы масло при жаренье не вытекло и котлета не разорвалась. Жарить котлету во фритюре непосредственно перед подачей, после обжаривания поместить в духовой шкаф на 2—3 минуты.

Подавать котлету по-киевски на поджаренном крутоне, полить сливочным маслом, гарнировать картофелем, жаренным во фритюре и нарезанным соломкой, и консервированными фруктами. На косточку надеть бумажную папильотку, украсить зеленью.

Филе курицы 200 г, масло сливочное 160 г, яйцо 1 шт., хлеб

пшеничный 120 г, жир 60 г, гарнир, специи, соль, пряная зелень.

186. Котлета, фаршированная молочным соусом. В густой молочный соус (см. №256) добавить нарубленные вареные белые грибы, шампиньоны или трюфели, заправить солью и перцем, хорошо перемешать. Охлажденный фарш сформовать в виде груш весом по 40 г. Куриное филе без косточки подготовить так же, как для котлеты по-киевски: на острый конец подготовленного филе положить тонкую косточку, на середину филе — разделанный фарш, закрыть сверху мясом маленького филе и все вместе завернуть в большое. Котлеты дважды запанировать, жарить во фритюре. Отдельно в соуснике подать соус с мадерой.

Филе куриное 200 г, соус молочный 120 г, грибы вареные 40 г, яйцо 1 шт., хлеб пшеничный 80 г, масло топленое или сало растительное 60 г, масло сливочное 40 г, соус с мадерой 200 г, соль.

187. Котлеты с грибами. Репчатый лук нашинковать и слегка спассеровать, добавить туда нашинкованные шампиньоны и жарить до полной готовности грибов. Перед окончанием всыпать молотые сухари, все хорошо перемешать. Фаршу дать остыть.

Подготовленное куриное филе нафаршировать, придать форму котлеты, запанировать в муке. Смочить в яичном льезоне и вторично запанировать в белой панировке. Котлеты обжарить во фритюре.

Из хлеба вырезать овальные крутоны и поджарить их с обеих сторон на сливочном масле. Котлеты положить на крутоны и подавать со сложным овощным гарниром.

Филе куриное 200 г, масло топленое 40 г, мука пшеничная 10 г, лук репчатый 120 г, шампиньоны 200 г, яйцо 1/2 шт., сухари 30 г, хлеб на крутоны 80 г, зелень, соль, специи.

188. Котлеты из филе в конверте. Подготовленное куриное филе припустить с маслом. Лист писчей бумаги сложить пополам, вырезать его в форме сердца, оставив одну сложенную сторону не разрезанной. Бумагу хорошо промаслить. На середину одной половины листа положить густой охотничий соус (молочный соус с грибами — см. №256), на него — филе, добавить ломтики шампиньонов, петушиные гребешки, покрыть тем же соусом и сразу же закрыть бумагой, плотно завернув ее края. Положить котлету на блюдо и поставить в жарочный шкаф на 5—6 минут (бумага должна подрумяниться и вздуться). Подать котлеты на блюде в бумаге без дополнительного гарнира.

Филе куриное 200 г, масло сливочное 40 г, шампиньоны 80 г, гребешки петушиные 120 г, соус 400 г.

189. Котлеты «Узбекистон». Зачистить и отбить куриное филе. Из оставшегося мяса приготовить фарш: провернуть через мясорубку мясо, лук, добавить рубленые орехи (желательно кешью), соль, перец, сливочное масло, яйцо и хорошо перемешать. Фарш уложить на филе и придать ему форму котлеты по-киевски. Запанировать в белых сухарях и жарить в кипящем масле.

Филе куриное 200 г, масло сливочное 50 г, орехи 50 г, яйцо 1 шт., лук репчатый 75 г.

190. Филе по-белградски. Отбить куриное филе тяпкой или молотком до тонкого слоя. Приготовить фарш: сварить шампиньоны, мелко нашинковать их, обжарить на сковороде и сливочном масле. Смешать грибы с тертым сыром и сливочным маслом. Положить фарш на середину куриного филе, закрыть, придав ему форму шницеля, запанировать соломкой, нарезанной из белого хлеба, обжарить на сковороде в топленом или сливочном масле с обеих сторон до золотистой корочки.

На гарнир к этому блюду хорошо подать рис или цветную капусту, чернослив, апельсины, а также картофельные крокеты.

Филе куриное 300 г, хлеб белый 100 г, масло сливочное 120 г, масло топленое 60 г, шампиньоны 200 г, сыр 60 г.

191. Котлеты «Де-воляй». Отделить филе (с плечевой косточкой) от костей, отбить тяпкой. Маленькие филейчики тоже отбить, чтобы они были шире. Большое филе нафаршировать, накрыть маленьким, обсыпать мукой, обвалять в яйце и тертом белом хлебе, обжарить в масле.

Приготовление фарша: из оставшейся мякоти кур приготовить кнельную массу. Мясо дважды пропустить через мясорубку, поперчить, посолить, взбить на холоде, постепенно добавляя сливки, в конце присоединить сливочное масло, все хорошо перемешать.

Филе куриное 300 г, мякоть курицы для фарша 80 г, сливки 80 г, яйцо 1 1/2 шт. (желток), масло сливочное 70 г, булка городская 300 г, соль, перец по вкусу.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

192. Котлеты (биточки) рубленые. С курицы снять мякоть, промыть ее, обсушить, пропустить через мясорубку. Белый хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с измельченным мясом и пропустить через мясорубку второй раз. Подготовленный фарш заправить солью, добавить масло, развести молоком, тщательно размешать. Из котлетной массы разделать котлеты или биточки (по 2 шт. на порцию) и, не панируя, уложить в смазанный жиром сотейник, добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12—15 минут.

При подаче на подогретое блюдо или тарелку положить котлеты (биточки), гарнировать рассыпчатым рисом и соусом. На котлеты можно положить прогретые с маслом свежие белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками (20 г на порцию).

Мякоть курицы 300 г, хлеб пшеничный 60 г, сливки или молоко 100 г, масло сливочное 20 г (в массу 12 г и для припускания 8 г), соус паровой 300 г, соль, перец.

Мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением ее изнутри натереть лимоном или варить в воде, в которую предварительно влить 1 чайную ложку лимонного сока.

Отварная курица будет вкуснее, если, вынув ее из бульона, сверху посолить, а затем положить в кастрюлю и накрыть крышкой или полотенцем.

193. Котлеты рубленые жареные. Обработанную курицу промыть, мясо снять с костей, нарезать небольшими кусками, добавить белые сухари, вымоченные в молоке или сливках, соль, перец, пропустить через мясорубку, влить сырое яйцо, взбитое со сливками, хорошо перемешать, а затем взбить до пышного состояния, разделить на 12 равных частей. Каждый кусочек фарша обвалять в муке, придать форму небольшой котлеты, обмакнуть во взбитое яйцо, посыпать белыми сухарями, обжарить на топленом масле с двух сторон до готовности, затем поместить на 2—3 минуты в горячий духовой шкаф.

Картофель очистить, помыть, нарезать соломкой и обжарить во фритюре до образования розового цвета, переложить шумовкой в сотейник, посыпать солью и встряхнуть.

Готовые котлеты положить по три штуки на порцию, гарнировать жареным картофелем, украсить дольками красных помидоров, прогретым в сливочном масле консервированным горшком, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки, полить

сливочным маслом.

Мякоть курицы 550 г, белые сухари 40 г, масло сливочное 35 г, картофель 600 г, помидоры 300 г, зеленый горошек 75 г, яйцо 2 шт., сливки 75 г, масло растительное 1/3 ст. ложки, мука 1,5 ст. ложки, соль, перец, панировочные сухари, зелень.

194. Котлеты рубленые, запеченные в молочном соусе. Мякоть курицы пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке или воде хлебом, добавить соль, черный молотый перец, сливочное масло, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Затем фарш разделать на котлеты (по две на порцию без панировки), положить на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по всей длине котлеты сделать углубление, которое заполнить густым молочным соусом, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания.

Мякоть курицы 450 г, хлеб пшеничный 100 г, молоко или вода 160 г, соус молочный 320 г, масло сливочное 30 г, сыр 20 г, соль, специй, пряная зелень.

195. Котлета «Дружба» (фирменное блюдо пермского кафе «Дружба»). Мякоть курицы пропустить два раза через мясорубку, заправить специями, хорошо перемешать. Из этой массы сделать котлеты, в середину каждой положить масло с тертым сыром, котлету смочить яйцом, обвалять в кусочках белого хлеба и жарить на сковороде в кипящем сливочном масле.

Курица 500 г, хлеб 80 г, яйцо 2 шт., масло сливочное 60 г, сыр российский 80 г, специи по вкусу.

196. Котлета «Троянда». В кипящее подсоленное молоко всыпать тонкой струйкой манную крупу, варить 2 минуты, непрерывно помешивая, ввести взбитые яйца, довести до консистенции вязкой каши. Остывшую массу разделать на лепешки, уложить фарш, завернуть, соединяя края и придавая форму филе. Запанировать в кусочках, нарезанных соломкой из черствого хлеба, предварительно сбрызнув водой, обжарить во фритюре и поставить в жарочный шкаф. Подавать по две котлеты на порцию с обжаренным отварным картофелем, оформить зеленью.

Приготовление фарша: отварное куриное филе нарезать кубиками, добавить пассерованный лук, припущенные соленые огурцы и перемешать.

Яйцо 8 шт., крупа манная 40 г, молоко 200 г.

Для фарша: филе отварного цыпленка (бройлера) 600 г,

огурцы соленые 100 г, масло сливочное 80 г, лук 75 г, соль, перец, батон 120 г.

Чтобы разогреть птицу, ее надо полить сметаной и поставить в духовку.

Перед жарением птицу вначале следует натереть солью, а затем смазать равномерно жиром (топленым маслом, комбижиром). Если сделать наоборот, птица подрумянится неравномерно, и внешний вид ее будет некрасивым.

197. Котлеты из вареной курицы и грибов со сливочным майонезом. Курицу варить до полуготовности, отделить мясо от костей и кожи, порезать мелкими кубиками. Грибы очистить от кожицы и земли, хорошо промыть, порезать такими же кубиками, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, 100 г воды и на слабом огне тушить до готовности. Приготовить густой соус из муки, масла и молока, уварив его до густоты манной каши. Добавить в соус три сырых желтка, мясо и грибы, хорошо вымешать и остудить. Подготовленную массу разделить на котлетки, обвалять их в муке, затем — во взбитом яйце и сухарях. Жарить во фритюре. Подавать со сливочным майонезом.

Приготовление майонеза: желатин растворить, залив его предварительно половиной стакана холодного бульона и поставить на край горячей плиты. Затем смешать его с горячим бульоном. Туда же добавить горчицу, сливочное масло, желатин, соль по вкусу. Перемешать все в кастрюльке и поставить на пар, непрерывно помешивая до тех пор, когда масса загустеет. Снять с огня и мешать, пока масса не остынет. Добавить по вкусу соль, уксус и взбитые сливки.

Курица 1 кг, белые грибы или шампиньоны 400 г, масло сливочное 100 г, мука 3 ст. ложки, молоко 3 стакана, яйцо 5 шт., панировочные сухари 2 стакана, фритюрный жир 2 стакана.

Для сливочного майонеза: куриный бульон 2 стакана, желатин 2 ст. ложки, масло сливочное 60 г, желтки 4 шт., сливки 1 стакан, уксус, соль по вкусу.

198. Котлеты пожарские. Из куриной котлетной массы разделать котлеты (по 2—3 на порцию), запанировать в сухарях и жарить с маслом или столовым маргарином на сковороде. При подаче котлеты полить растопленным сливочным маслом и гарнировать сложными гарниром из моркови, зеленого горошка и жареного картофеля.

Мясо куриное 300 г, хлеб пшеничный 80 г, молоко 100 г, масло сливочное 20 г, сухари молотые 40 г, масло сливочное или

маргарин 50 г, соль, перец.

199. Биточки фаршированные. Приготовить котлетную массу. Для начинки мелко нарубленные вареные свежие грибы или шампиньоны смешать с густым молочным соусом, заправить по вкусу солью и перцем. При разделке в середину биточка положить немного фарша, запанировать в сухарях и жарить с маслом или маргарином на сковороде.

При подаче биточки полить соусом с мадерой. Соус можно подать в соуснике, а биточки полить маслом.

Мясо куриное 300 г, хлеб пшеничный 80 г, молоко 100 г, шампиньоны 80 г, соус молочный 40 г, сухари молотые 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный 50 г, соус с мадерой 150 г, соль, перец.

200. Шницель рубленый. Отделить мясо от костей, добавить намоченный в молоке хлеб, соль, перец. Все пропустить через мясорубку, влить сырое яйцо, сливочное масло и хорошо вымешать. Полученную массу разделить на порции величиной с куриное яйцо, придать им круглую форму, слегка приплюснуть, в середину положить фарш из отварной куриной печенки и крутых мелко рубленных яиц, заправленных солью и перцем. Фарш закрыть мясом и, придавая форму колбаски, запанировать в муке, опустить в яичный льезон, в белые сухари и с двух сторон обжарить на сливочном масле.

Готовый шницель подавать с жареным картофелем, зеленым горошком, стручковой фасолью и красными помидорами, поливая сливочным маслом и посыпая рубленой зеленью укропа и петрушки.

Мякоть курицы 400 г, масло сливочное 8 ст. ложек, куриная печень 70 г, яйцо 6 шт., хлеб 200 г, соль, перец по вкусу.

Чтобы образовалась румяная корочка при поджаривании кур и цыплят, нужно смазать их перед приготовлением густой сметаной.

Старая курица будет вкуснее, если припустить ее в молоке или сметане. Она также будет мягче и нежнее, если за час до жарения смазать ее горчицей.

201. Крокеты. *Первый вариант.* Обработанную домашнюю птицу сварить в небольшом количестве воды или бульона, отделить мясо от костей и пропустить его через мясорубку с частой решеткой два-три раза. Провернутую массу положить в сотейник, добавить сырые яйца, масло сливочное, вино (мадеру),

соль, перец молотый, мускатный орех, густой молочный соус, и все тщательно, перемешать. Полученную массу выложить на стол, раскатать в лист толщиной 2—3 см, нарезать кусочками длиной 4 см или разделать ее шариками величиной с грецкий орех. Смочить в яйце, запанировать в молотых сухарях и жарить во фритюре, затем поставить на 4—5 минут в жарочный шкаф.

При подаче крокеты положить на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и украсить веточками зелени петрушки.

Мякоть курицы 400 г, яйцо 1 1/2 шт., сухари 20 г, жир для фритюра 200 г, вино 1 чайн. ложка, густой молочный соус 40 г, масло 1 чайн. ложка, мускатный орех, соль, перец, зелень.

Второй вариант. Нарезанные соломкой грибы жарить до готовности, незадолго до окончания добавить тонкие ломтики куриного мяса, посыпать солью и перцем, заправить густым молочным соусом и остудить. Полученную массу разделать в виде шариков (по 2—3 на порцию), запанировать в муке, смочить в яичном льезоне и вторично запанировать в белой панировке. Жарить крокеты во фритюре до образования светло-коричневой корочки.

После этого крокеты вынуть, положить в посуду и поставить на 1—2 минуты в жарочный шкаф, чтобы обмякла корочка. Крокеты подать на пирожковой тарелке и посыпать рубленой зеленью. Отдельно подать соус.

Мясо курицы 160 г, шампиньоны 120 г, масло топленое 40 г, молочный соус 80 г, мука пшеничная 1 чайн. ложка, яйцо 1/2 шт., хлеб белый (черствый) 30 г, соль, перец, пряная зелень.

202. Фарш жареный (узбекское блюдо). Приготовить фарш из мякоти курицы, добавить в него мелко нашинкованный лук, чеснок и тертую красную морковь, все перемешать, посолить и поперчить. Раскалить на сковороде масло, обжарить в нем фарш, по готовности сверху влить сырые яйца, посыпать солью и черным перцем, закрыть крышкой, убавить огонь, ждать 10—15 минут, пока не затвердеют яйца.

Готовое блюдо разрезать квадратиками, положить в тарелки, посыпать зеленью.

Фарш куриный 340 г, масло топленое 65 г, морковь 340 г, лук 100 г, чеснок 20 г, яйцо 8 шт., соль, перец по вкусу.

203. Колбаски. Снять масло с костей, пропустить через мясорубку два раза, заправить солью, мускатным орехом, положить мелко нарубленный шпик, развести сливками или молоком, хорошо выбить. Сформировать маленькие колбаски,

запанировать в муке, обжарить на масле, подавать со сложным гарниром, украсить веточками зелени.

Мякоть курицы 220 г, сало шпик 60 г, сливки или молоко 220 г, мука 30 г, масло на поливку 20 г, жиры на обжарку 20 г.

204. Бризоль «Молдова». С курицы срезать мясо, промыть и нарезать кусочками, добавить намоченный в молоке хлеб, соль, перец и пропустить через мясорубку. В полученную массу влить сырое яйцо, сливки, сливочное масло и вилкой взбить до пышности. Эту массу разделить на четыре равные части, запанировать в муке и придать форму тонкого блина (15 см в диаметре и 0,5 см толщиной), опустить во взбитые яйца, а затем поджарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета.

На готовый бризоль положить поджаренный лук с тертым чесноком, свернуть рулетом и уложить на тарелку. Гарнир — жаренный картофель и поджаренные кружочки кабачков. Бризоль полить сливочным маслом, посыпать рубленной зеленью укропа и петрушки.

Курица 1 кг, яйцо 4 шт., масло сливочное 4 ст. ложки, картофель 600 г, помидоры 200 г, лук репчатый 100 г, кабачки 800 г, мука 1 ст. ложка, хлеб 80 г, соль, перец, чеснок, зелень по вкусу.

Птица будет сочнее, если перед жареньем нашпиговать ее кусочками шпика.

205. Пудинг. Сварить кур с луком и морковью в небольшом количестве воды, снять мясо с костей, очистить от кожи и пропустить его три-четыре раза через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой. Масло растереть и постепенно добавлять в него по одному желтку. Смешать с куриным фаршем, поперчить, посолить по вкусу, всыпать рубленую зелень, соединить со взбитыми белками, переложить всю массу в форму, густо обмазанную жиром и пересыпанную сухарями. Закрыть крышкой и варить на пару 1 час. Подавать на блюде, залив соусом.

Приготовление соуса. Яйца мелко нарубить, смешать с растительным маслом, зеленью петрушки и укропа, бульоном, посолить по вкусу.

Курица 2 кг, лук 75 г, морковь 80 г, булка 200 г, молоко 500 г, масло сливочное 250 г, яйцо 8 шт., сухари для обсыпки формы 2 ст. ложки, масло для смазывания 30 г, рубленая зелень петрушки или укропа 1 ст. ложка, перец и соль по вкусу.

Для соуса: вареные яйца 4 шт., масло 150 г, зелень укропа и петрушки, куриный бульон 1 стакан.

Чтобы отбивные котлеты или шницели стали более мягкими, нужно смазать их смесью уксуса и растительного масла, оставить так на 1—2 часа, после чего зажарить.

206. Суфле. Мясо курицы пропустить два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем фарш протереть через сито, добавить вино, размягченное сливочное масло, молоко и хорошо взбить (перед взбиванием массу нужно охладить). Охлажденные белки взбить в густую пену и соединить с фаршем, осторожно перемешивая. Одновременно с белками в фарш ввести специи, соль.

Порционные формочки смазать сливочным маслом и обсыпать толчеными сухарями, чтобы готовое суфле легко вынималось. Формочки на одну треть заполнить фаршем, поставить на решетку в паровой котел, накрыть крышкой и варить на пару до готовности.

Курица (мякоть) 300 г, яйцо (белок) 3 шт., масло сливочное 20 г, молоко 60 г, соль, специи, панировочные сухари, сухое белое вино 60 г, пряная зелень.

207. Суфле, запеченное на сковороде. Кур или цыплят сварить или обжарить. Затем снять с них кожу, освободить мясо от костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой два-три раза. В провернутое мясо положить сливочное масло, хорошо перемешать, протереть через сито, соединить с горячим мелочным соусом и посолить. Яичные белки взбить в густую пену, и, помешивая веселкой, осторожно соединить с массой.

Порционную сковороду смазать маслом, положить на нее суфле, разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания. Суфле при выпекании увеличивается в объеме, поэтому его следует выпекать только перед подачей, иначе оно потеряет пышность.

Мясо курицы или цыпленка 400 г, яйцо (белки) 8 шт., масло сливочное 60 г, сыр 40 г, соус молочный 300 г, соль.

208. Кнели. Мясо курицы два-три раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить размягченное сливочное масло, и все хорошо взбить, постепенно добавляя яичные белки. Полученную массу протереть через сито, добавить сливки, соль, специи и взбить до пышной массы.

Кнельную массу разделать при помощи столовой и чайной ложек (как клецки) и опустить их в горячий бульон или воду. Кнели можно также выпустить из кондитерского мешка на смазанный маслом противень или сотейник, залить горячим бульоном или водой и варить до готовности при слабом кипении. При подаче кнели посыпать зеленью.

Мякоть курицы 300 г, яйцо (белок) 1 1/2 шт., масло сливочное 20 г, сливки или молоко 40 г, специи, соль, пряная зелень.

Печень станет вкуснее, если перед жареньем подержать ее 2—3 часа в холодном молоке.

Во время жарения во фритюре или полу фритюре изделия надо класть «от себя», чтобы брызги жира, не попали в лицо.

209. Кнели со сметаной. Обработанную курицу промыть, отделить от костей, соединить с белым хлебом, намоченным в молоке, солью, перцем, и все пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить сливочное масло, сырое яйцо, немного сливок и хорошо взбить вилкой. Разделать на порции величиной с большую черешню, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле. Поджаренные кнели залить сметаной и поместить в духовой шкаф на 10—15 минут. Подавать кнели с отварным рисом, полить соусом, в котором они тушились, посыпать рубленой зеленью.

Курица 1 кг, сметана 1 стакан, хлеб 100 г, масло 4 ст. ложки, мука 1 ст. ложка, рис 2 стакана, соль, перец, зелень по вкусу, яйцо 1 шт.

209 А. Котлета по-мински. Куриную мякоть с кожей пропустить через мясорубку и вымешать с солью и яйцами. Сформировать котлеты в виде лепешки, на середину которой положить начинку: масло и рубленые грибы. Придать котлете продолговатую форму, запанировать в сухарях, смочить во взбитом яйце, вторично запанировать. Поджарить на топленом масле. Подавать с картофелем, печеными яблоками и зеленым горошком. Украсить зеленью.

Мясо куриное 400 г, яйцо 4 шт., масло сливочное 60 г, грибы сушеные белые 25 г, масло топленое 40 г, сухари панировочные 60 г, зелень, соль.

209 Б. Крокеты с овощами. Сварить курицу. На бульоне отварить коренья и картофель. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с хлебом и вареными

овощами. Смесь вымешать с 2 яйцами, сметаной, мелко нашинкованными грибами, изюмом, пряностями и солью по вкусу, посыпать мукой и выдержать 30 минут. Из котлетной массы сформировать крокеты в виде шариков. Смочить каждый во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и обжарить до золотистого цвета.

Подавать с картофелем, жаренным соломкой, и салатом из свеклы.

Курица 800 г, петрушка (корень) 50 г, морковь 50 г, картофель 150 г, 100 г хлеба, масло сливочное 10 г, сметана 25 г, яйцо 4 шт., 5 г, грибы вареные 30 г, изюм 1 ст. ложка, соль, перец, молотые сухари, жир для жаренья.

ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

210. Курица фаршированная (галантин). Подготовленную курицу разрезать (вдоль со спинки) от шеи до конца туловища, осторожно отделить от костей мясо вместе с кожей при помощи маленького ножа, оставить с мясом кости крыльев и ножек, обрубленных около пяточного сустава. Мякоть зачистить и отбить тяпкой в тонкие пласты, кожу разложить на мокрой салфетке, на нее — пласты мякоти, а на них — фарш. Обвернуть все кожей, зашить разрез, придать вид целой обработанной тушки, после чего завернуть курицу в эту же салфетку, концы которой связать и перехватить в нескольких местах шпагатом. Курицу залить охлажденным бульоном, сваренным из куриных костей с кореньями, довести до кипения и варить час-полтора в посуде с закрытой крышкой при температуре, близкой к кипению, или при слабом кипении. Затем, вынуть, положить под легкий пресс и поставить в холодильник.

Фарш приготовить из оставшегося мяса, снятого с костей, шпика и свинины, которые пропустить через мясорубку несколько раз, а затем протереть через частое сито. Положить фарш в посуду и, помешивая лопаткой, постепенно прибавлять яйцо, затем молоко. Заправить фарш солью, перцем и мускатным орехом в порошке. В готовый фарш добавить фисташки (или зеленый горошек), очищенные от кожицы.

Курица 1 кг, свинина 120 г, шпик свиной 40 г, яйцо 1 шт., фисташки (зеленый горошек) 40 г, молоко 200 г, мускатный орех, соль, перец.

211. Курица тельная (фаршированная). У подготовленной курицы разрезать мясо со стороны спинки до костей и осторожно снять ее вместе с кожей со всей тушки, стараясь не повредить кожу. Мякоть отделить от кожи и отбить в тонкие пласты. Кожу положить на мокрую салфетку, на нее уложить в виде батона отбитую мякоть и фарш. Батон плотно завернуть в кожу, затем в салфетку, края которой завязать и перехватить в нескольких местах шпагатом (как колбасу). *Фарш готовить* следующим образом: свиной шпик, мякоть нежирной свинины и обрезки мякоти курицы пропустить через мясорубку; все хорошо вымешать, добавить яйцо, молоко, соль, молотый перец и мускатный орех. В готовый фарш добавить нарезанные кубиками вареный язык и шпик.

Готовые батоны положить в кастрюлю, сотейник или котел, добавить лук, коренья, довести до кипения и варить, закрыв

крышкой, на слабом огне около двух часов. Когда курица будет готова, салфетка от нее отстанет. После этого фаршированную курицу охладить до 30—40°С в этом же бульоне, вынуть и положить под легкий пресс в холодильник до полного охлаждения. Остывшую курицу развернуть, нарезать кружочками и подать с гарниром из соленых или маринованных огурцов, маринованных слив. Сверху изделия можно посыпать рубленым желе или залить еще не остывшим светлым желе и охладить.

Курица 1 кг, свинина 120 г, шпик 40 г, вареный язык 40 г, яйцо 1 шт., молоко 200 г, желе 40 г.

212. Курица, фаршированная начинкой с картофелем. Обработанную курицу промыть, обсушить и через разрез в брюшке нафаршировать.

Для фарша: взять нарезанный кубиками пшеничный хлеб, обжаренный на сливочном масле до золотистой корочки, мелко нарубленные лук, петрушку и укроп, обжаренные на растительном масле, и соединить все с кубиками жареного картофеля, слегка обжаренными кусочками сосисок и полить растопленным сливочным маслом. Фаршированную курицу запечь в жарочном шкафу, периодически поливая выделяющимся соком.

Курица 1 кг, картофель 100 г, хлеб пшеничный 100 г, лук репчатый 75 г, сосиски 50 г, масло сливочное 1 ст. ложка, масло растительное 1 чайн. ложка, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

213. Курица, фаршированная клюквой. Курицу нафаршировать (см. №212). *Для фарша:* засыпать давленую свежую клюкву сахарным песком, дать постоять 1 час, затем смешать с поджаренными на масле кубиками пшеничного хлеба, поперчить, посолить и осторожно перемешать. Запечь в духовке.

Курица 1 кг, клюква 2 стакана, сахарный песок 100 г, хлеб пшеничный 200 г, масло сливочное 50 г, соль, перец по вкусу.

214. Фаршированная курица с квашеной капустой. Тушку жирной курицы промыть и посолить. Нарезать мелко лук и обжарить на масле. Добавить рис и также прожарить, а затем залить стаканом кипятка, посолить и варить до тех пор, пока рис не набухнет и не впитает воду. Добавить куриные потроха, сваренные и нарезанные кубиками, рубленую зелень петрушки и черный перец. Смешать и полученным фаршем нафаршировать тушку курицы через разрез в брюшке, который потом зашить нитками. Нарезать полосками кочан квашеной капусты,

поджарить на смальце или курином жире, посыпать красным перцем и переложить на противень, сверху уложить курицу, смазав ее жиром, и обжарить в умеренно горячем духовом шкафу с обеих сторон.

Курица 1 кг, лук репчатый 75 г, масло сливочное 3 ст. ложки, рис 1/2 стакана, вода 1 стакан, потроха 200 г, квашеная капуста 1,5 кг, смалец или куриный жир 6 ст. ложек, перец красный 1/2 чайн. ложки, зелень, соль.

215. Курица, фаршированная яблоками с изюмом. Потрошеную курицу промыть, обсушить и нафаршировать через разрез в брюшке. Отверстие зашить, все смазать маслом и запечь в духовом шкафу. *Для фарша:* рубленые лук, петрушку, укроп потушить в растопленном масле, смешать с нарезанными кубиками пшеничным хлебом, изюмом, мелко нарезанными яблоками, добавить немного кипяченой воды и размешать.

Курица 1,2 кг, яблоки 300 г, изюм 2 ст. ложки, хлеб пшеничный 200 г, лук репчатый 150 г, масло сливочное 100 г, зелень, соль.

216. Курица, фаршированная мозгами. Для этого рецепта нужна жирная курица, причем не надо срезать подкожный жир — блюдо получится более сочным. Подготовленную курицу положить на доску грудкой вниз, сделать посредине спины продольный надрез кожи, черенком ножа осторожно отделить ее от мяса. Мясо срезать с костей и дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке булкой. Из костей и потрохов сварить крепкий бульон с кореньями и луком. Вымочить в воде мозги, чтобы удалить кровь, затем опустить их в соленый кипяток, дать покипеть 5—7 минут, вынуть, снять пленку, нарезать кубиками и быстро обжарить в масле. Остывшие жареные мозги перемешать с подсоленными растертыми сырыми желтками. Пропущенное через мясорубку мясо вымешать с булкой и зеленью, постепенно доливая в фарш холодной воды. Массу хорошо взбить, чтобы фарш получился пышным. Распределить фарш ровным слоем на снятую с курицы кожу, поперчить, а сверху разложить подготовленные мозги. Осторожно соединить кожу по разрезу и зашить. В кипящий бульон из костей и потрохов опустить фаршированную курицу и дать ей свариться 10 минут. Затем вынуть ее, обтереть полотенцем, обильно смазать маслом и поставить в хорошо нагретую духовку, подлив под курицу немного бульона. Жарить, часто поливая образовавшимся соком. Фаршированную курицу подать с рассыпчатым рисом и зеленым салатом.

Курица 1,2 кг, мозги 500 г, хлеб белый 100 г, молоко 200 г, яйцо (желтки) 3 шт., лук репчатый 75 г, морковь 100 г, корень петрушки 50 г, зелень петрушки и укропа.

217. Цыпленок фаршированный. Выпотрошенных цыплят хорошо промыть, обсушить полотенцем, обрезать ножки по коленный сустав и заправить в разрезы, сделанные в брюшке, а крылышки завернуть за спину.

Крупные крошки белого хлеба смешать со сливочным маслом, добавить отваренные и протертые через сито куриную печень, сердце, желудок, положить рубленое яйцо, зелень укропа, соль, перец, мускатный орех, взбитое сырое яйцо. Все перемешать и нафаршировать цыплят через разрез в брюшке. Затем разрез зашить, цыпленка натереть солью, обжарить на сковороде с топленым маслом до золотистого цвета, переложить в кастрюлю, полить маслом и двумя-тремя ложками бульона, добавить целые луковицы, накрыть крышкой и поместить в духовку. Периодически поливая соком и переворачивая, довести цыплят до готовности. В самом конце смазать цыплят сметаной, чтобы получился красивый золотистый цвет.

Готовых цыплят разрезать вдоль на две половинки (по половинке на порцию), полить топленым маслом, посыпая рубленой зеленью укропа. Отдельно подать салат из красной капусты.

Цыплята 1 кг, сухари белые 1/2 стакана, масло сливочное 4 ст. ложки, лук 150 г, соль, перец, мускатный орех, зелень, яйцо 2 шт.

218. Цыплята по-польски. Цыплят нафаршировать под кожу, для чего поднять черенком ложки кожу с краев грудки до крылышек и середины спинки. Оставшийся фарш положить внутрь тушек. Цыплят зашить, положить на сковороду в разогретое масло, сверху тоже полить маслом и поставить в нагретую духовку, где запекать в течение часа, поливая жиром и водой. Жареных цыплят положить в кастрюлю. На освободившейся сковороде смешать столовую ложку муки с оставшимися от цыплят соком и жиром, разбавить стаканом бульона, прокипятить. В соус положить сметану, залить соусом цыплят и поставить их на 20 минут на пар, чтобы они пропитались сметаной. Готовых цыплят разрубить на две части, залить соусом; оставшийся соус подать в соуснике отдельно.

Приготовление фарша: булку намочить в молоке, отжать, и пропустить через мясорубку вместе с печенкой, добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень. Масло растереть с сырыми

желтками, смешать с пропущенной через мясорубку массой и со взбитыми белками. Если фарш будет жидким, добавить панировочных сухарей.

Цыплята 1 кг, масло топленое 80 г, масло сливочное 40 г, яйцо 1 1/2 шт., черствая булка 200 г, рубленая зелень, топленое масло или куриный жир для жарения, сметана 160 г, панировочные сухари.

219. Курица, фаршированная по-татарски. Берется молодая курица, жирная или средней упитанности. Спереди, начиная от горловины, осторожно, чтобы не порвать, отделить пальцем кожу от мяса (от спинной части, грудинки и ног). Зашить брюшко тонкими нитками, а горловину убрать внутрь грудинки, чтобы фарш не протекал в тушку. Затем со стороны горловины вдохнуть воздух между кожей и тушкой. Если кожа хорошо надувается, значит, курица готова для фарширования. Если воздух где-нибудь выходит, это место нужно найти и зашить.

Для фарша: взять свежие яйца, выпустить их в отдельную посуду, добавить соль, перец, и тщательно перемешать деревянной ложкой. Влить сливки или цельное молоко и опять перемешать. Если курица не очень жирная, в яйца можно добавить сливочное масло. Полученную смесь (фарш) вливать ложкой под кожу со стороны шейки. Нафаршировав курицу, шейное отверстие нужно крепко завязать белой ниткой. Чтобы кожа не лопнула и сохранилась форма, курицу следует завернуть в салфетку или марлю и опустить в слабокипящую подсоленую воду. Необходимо внимательно следить за тем, как варится фаршированная курица. При недосмотре кожа может лопнуть, и фарш вытечет в бульон. Варить на медленном огне час-полтора. Когда курица вздуется, кожу в нескольких местах осторожно проколоть тонкой иглой и выпустить воздух. Готовую курицу разрезать на четыре части, чтобы фарш не выпал. Можно также поставить ее в духовку и дать зарумяниться.

Курица 1 кг, яйцо 8—10 шт., сливочное масло 50 г, сливки или молоко 200 г, соль, перец.

220. Курица, фаршированная по-казахски. Курицу обработать, не разрезая брюшка, надрезать кожу вдоль спины и снять ее с частью мякоти. Оставшееся мясо отделить от костей и вместе с бараниной пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Рис промыть и сварить до полуготовности, репчатый лук нашинковать и спассеровать в масле. Изюм промыть, сделать льезон. Мясо, рис, изюм, пассерованный лук и льезон смешать и

заправить молотым перцем и корицей. Этим фаршем наполнить снятую с курицы кожу и сшить спинной разрез. Тушку завернуть в салфетку, перевязать, залить подсоленой водой или бульоном и варить до готовности на слабом огне, затем снять салфетку и удалить нитки. При подаче курицу нарезать по два-три куска на порцию.

Курица 1 кг, баранина 200 г, рис 30 г, яйцо 1 шт., изюм 20 г, лук 40 г, молоко 120 г, масло сливочное 40 г, корица, перец.

221. Курица, фаршированная по-молдавски. Обработанную курицу промыть, сделать надрез по хребту от шейки до конца тушки, осторожно снять кожу, промыть, уложить на стол и наполнить слоем куриного фарша толщиной в палец, а сверху — слоем остывшего омлета со шпинатом. Затем снова сделать слой куриного фарша в полпальца, а сверху — тертое ядро грецких орехов в смеси с яичным желтком. Снова слой куриного фарша, на него слой паштетной массы из говяжьей печени, а сверху омлет в смеси со шпинатом. Все слои накрыть куриным фаршем, завернуть наверх кожу, зашить, упаковать в салфетку или целлофан, перевязать шпагатом и положить в кастрюлю. Сюда же добавить ароматические коренья, залить водой и варить при тихом кипении два часа.

Готовый галантин охладить, снять шпагат и целлофан, нарезать на куски толщиной в полпальца, уложить в тарелки, украсить отварными яйцами, свежими красными помидорами, ломтиками лимона и зелени.

Курица 1 кг, яйцо 8 шт., грецкие орехи 10 шт., масло сливочное 50 г, печень 100 г, морковь 50 г, корень петрушки 20 г, помидоры 300 г, лимон 1/4 шт., соль, шпинат, зелень, специи по вкусу.

222. Фаршированные куриные шейки. Обработанные шейки зашить с одного конца, нафаршировать и зашить с другого конца. *Для фарша:* снятую с тушки цыпленка мякоть нарезать ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарезанные сало и чеснок, сырое яйцо, соль, перец. Массу хорошо перемешать, а затем взбить. Наполненную фаршем шейку смазать сметаной и готовить в жарочном шкафу, пока не появится румяная корочка. Убрать нитки и подать с гарниром и острым соусом.

Куриные шейки 80 г, цыплята (мякоть) 120 г, свиное сало 30 г, яйцо 1 шт., чеснок, соль, перец, сметана.

223. Куриные шейки, фаршированные картофелем.

Шейки нафаршировать (см. №222). *Для фарша:* в тертый сырой картофель положить топленый куриный жир, добавить муку, пассерованный репчатый лук, перец, соль. Фаршированные шейки обжарить, при подаче полить жиром.

Куриные шейки 80 г, картофель 160 г, куриный топленый жир 20 г, лук 75 г, мука 2 ст. ложки, перец, соль.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Вначале предлагаем несколько наиболее распространенных способов приготовления теста.

224. Пресное пельменное тесто. Яйца, соль размешать в воде, муку, желательно высшего сорта, просеять, сделать из нее холмик с углублением, в которое влить приготовленную смесь. Замесить тесто, вымешивая его до однородной консистенции, выдержать 30—40 минут. После этого раскатать и употреблять для пельменей или галушек.

Мука 700 г, яйцо 1—2 шт., вода 250 г, соль 1 чайн. ложка.

225. Пресное слоеное тесто. Муку для теста просеять горкой на доску, сделать углубление, влить в него воду вместе с яйцами, добавить лимонную кислоту или уксус, мелкую столовую соль, размешать до получения однородной эластичной массы. Тесто месить до тех пор, пока оно не будет хорошо отделяться от рук и от доски, затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой и оставить на 20—30 минут (чтобы тесто стало более эластичным и лучше раскатывалось).

На столе размять до исчезновения комков сливочное масло или сливочный маргарин, добавить муку и хорошо перемешать. Из масла сформовать четырехугольный пласт.

Поверхность теста крестообразно надрезать, посыпать мукой и раскатать скалкой так, чтобы середина была чуть толще краев. В центр теста положить пласт масла и, начиная от середины, без нажима скалкой раскатать его, чтобы толщина была не более 1—1,5 см. Смести с пласта лишнюю муку и сложить вчетверо.

Накрыть тесто слегка влажной салфеткой и оставить на 10—15 минут, а затем прямоугольный пласт посыпать мукой и снова раскатать до толщины 1—1,5 см, снова смести муку, сложить пласт вчетверо и охладить. А через 20 минут вновь раскатать и сложить вчетверо. Ту же операцию повторить в четвертый раз. Больше раскатывать не рекомендуется, так как тонкие слои могут порваться и перемешаться. Изделия из такого теста получаются малослоистыми. Наилучшая температура в помещении для замеса теста и подготовки масла 15—17°.

Мука 300 г, вода 250 г, соль 1/4 чайн. ложки, уксус 3%-ный, 1 чайн. ложка, яйцо 2 шт.

Для закатки: сливочное масло или маргарин 300 г, пшеничная мука 40 г.

До начала замешивания теста муку надо обязательно просеять.

В тесто вместе с дрожжами нельзя класть столовую питьевую соду, так как она ухудшает качество теста и выпеченных из него изделий.

Молоко, используемое для теста, должно быть сырым, но слегка подогретым.

226. Тесто для тарталеток, корзиночек. Маргарин размешать до однородной консистенции. Лимонную кислоту, соль и сахарный песок растворить в воде, соединить с сырыми яйцами, хорошо перемешать и небольшими порциями, не переставая помешивать, ввести в маргарин, затем добавить муку, смешанную с содой, и очень быстро замесить тесто.

Мука 550 г, маргарин 140 г, молоко или вода 140 г, яйцо 2 шт., сахарный песок 20 г, соль, сода на кончике ножа.

227. Тесто дрожжевое опарное. В воду комнатной температуры добавить дрожжи, перемешать, всыпать половину просеянной муки, хорошо перемешать, закрыть салфеткой, поставить в теплое место. Когда опара начнет опадать, добавить соль, сахарный песок, яйца, остальную муку. Хорошо вымесить, пока тесто не будет отставать от рук. Чтобы легче было месить, два-три раза добавить распущенное сливочное масло. Затем посыпать мукой, закрыть, поставить в теплое место. Пока оно поднимается, его нужно три-четыре раза обмять, чтобы удалить углекислый газ и дать доступ воздуху. Тогда тесто будет легче подниматься.

Мука 600 г, сахарный песок 35 г, сливочное масло 30 г, яйцо 2 шт., дрожжи 20 г, вода 250 г, соль.

228. Тесто для блинчиков. Смесь, приготовленную из яиц, сахара и соли и половины необходимого количества молока, размешать и влить в кастрюлю с просеянной мукой. Веселкой замесить тесто. Добавляя постепенно остальное молоко, получить жидкое тесто, процедить его через сито. Блинчики выпекать на хорош разогретой и смазанной жиром сковороде.

На 15—20 блинчиков: мука 300—400 г, молоко 1 л, яйцо 2 шт., сахарный песок 40 г, 1 чайн. ложка соли.

229. Заварное тесто. Оно получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего вымешивания этой массы с большим количеством яиц. Во время выпечки происходит интенсивное испарение влаги, внутри изделия

образуется полость, которую заполняют начинкой.

В кастрюлю влить воду или молоко. Положить соль, масло или маргарин. Вскипятить, всыпать просеянную муку, перемешать до исчезновения комков, не снимая с огня 2—3 минуты. Заварную массу охладить до 70°, и, помешивая, постепенно ввести яйца. Перемешивать до получения однородной массы. Приготовленное тесто отсадить на смазанный маслом противень через корнетик из плотной бумаги или кондитерский мешок с металлической насадкой. Выпекать 30—40 минут при температуре 180—200°.

Мука 250 г, вода 250 г, масло или маргарин 75 г, яйцо 4 шт.

230. Пельмени. Курицу обработать, снять мясо с костей, дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, развести молоком или сливками, хорошо перемешать. Приготовить пельменное тесто, из которого сделать сочни и начинить их фаршем. Отваривать в подсоленой кипящей воде, пока не всплывут. Готовые пельмени подать с маслом, сметаной, майонезом, уксусом или куриным бульоном.

Тесто 500 г, мясо 400 г, молоко 100 г, соль по вкусу.

231. Цыпленок в тесте (из старинных рецептов). Раскатать пресное тесто и завернуть в него целую тушку или половину, приправить солью, перцем, луком. Испечь в закрытой сковороде или жаровне в духовке.

Цыпленок 1 кг, тесто 600 г.

232. Волованы с курицей и грибами. Грибы разрезать и обжарить на сливочном масле. Мякоть жареной или вареной курицы нарезать соломкой и соединить с грибами, влить соус, добавить соль, специи и все прокипятить. Готовой массой наполнить волован, посыпать рубленой зеленью, а сверху положить выпеченную из слоеного теста крышечку.

Курица (мякоть) 160 г, грибы свежие белые или шампиньоны 80 г, масло сливочное 20 г, соус паровой 80 г, соль, специи, зелень.

233. Курица с зеленым горошком, запеченная в тесте. Разделить курицу на куски. От ножек и грудки отделить кости, мясо посолить и поперчить. Остальную часть курицы оставить для бульона. Куриное мясо жарить на масле на слабом огне до тех пор, пока оно не станет мягким и не подрумянится. В том же масле потушить до мягкости нарезанный лук. В смазанную маслом форму для запекания выложить лук, зеленый горошек, все это посолить, поперчить, сверху положить приготовленное

куриное мясо и накрыть пресным слоеным тестом, подтянув его края к бортикам. Ножом сделать на тесте насечки и смазать взбитым яйцом. Поставить форму на 15 минут в духовку (230°), затем снизить температуру до 160—180° и держать еще 30 минут.

Курица 1 кг, зеленый горошек 250 г, сливочное масло 125 г, лук 300 г, яйцо 1 шт., соль, перец, тесто 500 г.

234. Трубочки закусочные. Из пресного слоеного теста испечь трубочки, заполнить готовой яичной кашкой, в которую добавить нарезанную мелкими кубиками вареную курицу. Отверстие трубочки закрыть кусочком курицы.

Приготовление яичной кашки: при непрерывном помешивании на сильном огне жарить 6 яиц.

Тесто 200 г, яичная кашка 200 г, курица 60 г.

235. Волованы с петушиными гребешками. Обработанные петушиные гребешки отварить в крепком бульоне, добавив туда сливочное масло, лимонную кислоту, соль. Когда гребешки остынут, нарезать их кубиками. Припущенные шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, прогреть вместе с гребешками и смешать с яично-масляным (голландским) соусом (растопленное сливочное масло, смешанное с мелкорубленным вареным яйцом и соком лимона). В волованы положить подготовленный фарш, сверху шляпку шампиньона, полить яично-масляным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тесто 150 г, петушиные гребешки 80 г, масло сливочное 10 г, шампиньоны 20 г, соус 60 г, лимонная кислота, зелень, яйцо 1 шт.

236. Паштет из куриной печенки с гренками. Тонко нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и лук пассеровать на сливочном масле, затем положить туда печенку, нарезанную маленькими кусочками, лавровый лист, соль, перец и обжарить, не зарумянивая печенку. После этого удалить лавровый лист, печенку с овощами пропустить через мясорубку, а потом через частое сито, положить в посуду с размягченным сливочным маслом, взбить веселкой, добавить мускатный орех в порошке, можно влить мадеру. Паштетную массу охладить и покрыть полузастывшим желе. При подаче паштет нарезать на порции и гарнировать гренками в форме полумесяца, выпеченными из слоеного теста. Паштет можно подать и в корзиночках из слоеного теста, сделав ободок по краю корзиночки из паштетной массы.

Печень куриная 360 г, масло сливочное 80 г, морковь, петрушка, сельдерей по 60 г, лук репчатый 40 г, желе 80 г, тесто

слоеное 160 г, вино 40 г, мускатный орех, лавровый лист, соль, перец.

237. Паштет из печенки в слойке. Паштет приготовить так же, как описано выше (см. №236). Из слоеного теста выпечь полоску шириной 7—8 см, охладить и разрезать ее на два равных пласта: один смазать ровным слоем печеночного паштета, другой положить сверху. Сочень с паштетом разрезать поперек на порционные куски и подать на блюде, покрытом бумажной салфеткой.

Печень куриная 400 г, шпик 60 г, масло сливочное 40 г, лук 40 г, морковь 20 г, молоко 20 г, тесто слоеное 400 г.

Сахар в тесто для жареных изделий нельзя класть сверх нормы, так как тесто быстро зарумянивается, а фарш может остаться сырым.

Дрожжи надо хранить хорошо завернутыми в темном месте или держать в муке, тогда они долго будут свежими.

Готовые пироги нужно смазать сверху растопленным маслом и накрыть салфеткой — изделия будут красивыми и мягкими.

238. Корзиночки с курицей. Курицу сварить, удалить кости, мякоть пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить молочный соус средней густоты, сырой желток, перец молотый, мускатный орех, мадеру и все тщательно размешать. В эту массу положить хорошо взбитый белок и снова аккуратно перемешать. В металлические формочки, выложенные сдобным тестом, уложить приготовленный фарш, сравнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать.

Тесто сдобное 150 г, куриное филе 80 г, молочный соус 30 г, яйцо 1 шт., вино мадера 25 г, сыр, масло сливочное, мускатный орех, перец, соль.

239. Корзиночки с филе и шампиньонами. Филе жареной курицы или цыпленка нарезать крупной соломкой, добавить консервированные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками, влить красный соус с мадерой (см. №254), проварить и наполнить корзиночки. При подаче в корзиночку положить целую шляпку шампиньона и посыпать зеленью.

Тесто сдобное 150 г, куриное филе 120 г, шампиньоны консервированные 30 г, соус 60 г, зелень.

240. Корзиночки, запеченные с курицей и шампиньонами. Мякоть вареной курицы и жареные грибы

пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сырой яичный желток, молочный соус (средней густоты), специи, вино и все хорошо перемешать. Белок хорошо взбить и соединить с полученной массой. Формочки, выложенные сдобным тестом, наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром и запечь. Перед подачей корзиночки посыпать рубленой зеленью.

Тесто сдобное 150 г, куриное филе 120 г, соус 400 г, шампиньоны 50 г, яйцо 1 шт., вино сухое 20 г, специи, соль, зелень.

241. Корзиночки с курицей и помидорами. Мякоть вареной курицы пропустить через мясорубку, добавить соус, специи, яйцо и все хорошо взбить. Приготовленным фаршем заполнить формочки, выложенные сдобным тестом, посыпать тертым сыром и запечь. Помидоры нарезать на порции и обжарить на сливочном масле с двух сторон. При подаче на корзиночку положить жареный помидор и посыпать рубленой зеленью.

Тесто сдобное 150 г, куриное филе 120—160 г, помидоры 100 г, соус молочный 40 г, яйцо 1 шт., масло, сыр, специи, соль, зелень.

242. Курник (русский слоеный пирог). Приготовить пресное слоеное тесто и пресное жидкое тесто, из которого испечь тонкие блинчики.

Приготовить четыре вида фарша: из курицы — мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом; из риса — рис припустить и смешать с нарубленным яйцом; из грибов — белые грибы или шампиньоны обварить, нашинковать, слегка обжарить и добавить в них вареные шинкованные куриные гребешки; из яиц — вареные яйца мелко нашинковать, добавить распущенное масло, рубленую зелень петрушки и укроп.

Слоеное тесто раскатать в крупную лепешку толщиной 1/2 сантиметра, разделить на две части: одну с меньшим диаметром (основную), другую с большим диаметром (крышка). На основную лепешку положить слой выпеченных блинчиков, затем слой фарша в такой последовательности: блинчик, поверх него слой фарша из риса, блинчик — фарш из грибов, блинчик — фарш из яиц, блинчик — фарш из курицы. Уложенные фарши должны иметь форму конуса. Все накрыть блинчиками и второй (большой) лепешкой из слоеного теста. Края верхней и нижней лепешек защипать. Основание смазать яично-молочной смесью. Поверхность курника украсить бордюром и узорами из теста, смазать яйцом и выпекать, сделав проколы, 40—45 минут.

Пресное слоеное тесто 500 г, пресное жидкое тесто 200 г.

Фарш из курицы: мясо 120 г, масло 10 г, мука, бульон, соль, перец, по вкусу.

Фарш из риса: рис 120 г, яйцо 1 шт., масло 10 г, соль.

Фарш из яиц: яйцо 2 шт., масло 20 г, зелень соль.

Фарш из грибов: грибы 120 г, масло 10 г, гребешки 20 г, соль.

243. Курник. Приготовить песочное тесто, разделить его на две неравные части. Из меньшей раскатать круг и выложить его на сковороду так, чтобы края теста свисали. На середину лепешки положить ровным слоем начинку из риса, яиц и курицы, закрыть ее второй раскатанной лепешкой, защипать края, в центре курника сделать отверстие для выхода пара. Смазать льезоном и выпекать в хорошо нагретой духовке.

Для начинки: смешать припущенный с растительным жиром рис, мелко нарезанное вареное куриное мясо, вареные мелко нарубленные яйца, зелень петрушки и укропа, добавить вареные мелко нарезанные грибы. Заправить начинку соусом, оставшимся от припускания курицы.

Тесто песочное 600 г. (См. №226).

Для начинки: Мякоть вареной курицы 200 г, грибы свежие 200 г, яйцо 6 шт., сало растительное 150 г, рис припущенный 200 г, зелень петрушки или укропа, соус паровой 150 г.

Если температура в духовке была слишком высокой и пироги перепеклись (стали жесткими), их нужно закрыть миской и пропарить.

Чтобы тесто не приставало к рукам, нужно протереть их подсолнечным маслом.

244. Пирожки с курицей и соусом бешамель. Песочное тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, нарезать на кружки. Из половины кружков вырезать середину, чтобы получилось кольцо. Смазать белком края целых кружков (по ширине кольца), положить на них кольца, перенести все на противень, смоченный водой, и испечь в хорошо нагретой духовке. Когда печенье зарумянится до светло-золотистого цвета, вынуть его из духовки, охладить на противне, заполнить отверстия в кольцах начинкой, смешанной с небольшим количеством соуса бешамель. Сверху залить оставшимся соусом и снова поставить в нагретую духовку на 5 минут.

Подавать пирожки, посыпав поджаренной зеленью петрушки.

Приготовление начинки: отделенное от костей мясо вареной курицы нарезать, положить в кастрюлю с молоком и поставить на

паровую баню.

Тесто 500 г.

Для начинки: мякоть курицы 400 г, молоко 250 г, соус бешамель 200 г. (См. №256).

245. Паштет в виде кулебяки. Песочное тесто раскатать длинной полоской толщиной 0,5 см, положить на нее шпик, нарезанный тонкими пластиками, а сверху — фарш. Выровнять, снова положить шпик и закрыть такой же полоской теста, ровно надрезать края, украсить паштет фигурками из теста. Верх изделия смазать льезоном, сделать проколы для выхода пара и выпекать при температуре 180—200°. Готовый паштет охладить, промежутки между тестом и фаршем заполнить через проколы полузастывшим темным желе, приготовленным из костей птицы с добавлением желатина.

Для фарша: куриную печень, нарезанную на кусочки, поджарить с частью шпика и репчатым луком. Готовую печень пропустить через мясорубку, отдельно пропустить мясо, добавить молоко или бульон и тщательно смешать. Подготовленное мясо перемешать с печенью, оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, все это заправить солью и перцем. Паштет следует хранить в холодном сухом помещении.

Тесто песочное 400 г, мякоть курицы 320 г, печень 200 г, шпик 120 г, лук репчатый 60 г, желатин 2 г.

246. Бэлиш (пирог) с цыпленком (из татарской кухни). Приготовить дрожжевое тесто. Бэлиш делать круглым (на сковороде) или продолговатым (на листе).

Мясо очищенного и выпотрошенного цыпленка отделить от костей и мелко нарезать. Крылышки и другие части с мелкими костями можно класть в бэлиш целиком. Положить мясо в посуду, посыпать солью и тщательно перемешать.

Тесто раскатать на доске, поместить на сковороду, смазанную маслом, сверху тонким слоем насыпать крутые мелко нарезанные яйца, затем положить цыпленка, на него снова яйца, а также репчатый лук. Всю начинку обильно полить маслом. Закрыть начинку раскатанным тестом, дать постоять 10 минут и посадить в духовку. Как только верх бэлиша подрумянится, его надо вынуть и накрыть мокрой бумагой. Бэлиш с цыпленком печется 45—60 минут. Пока бэлиш находится в духовке, поставьте варить бульон из костей цыпленка. Вынуть бэлиш, сделать небольшой надрез на верхней корке, залить туда бульон и снова поставить в печь на 5—10 минут. Бэлиш подается в сковороде.

Тесто дрожжевое 500 г, мясо 400 г, яйцо 5 шт., масло 80 г,

лук 100 г, перец, соль, бульон 50 г.

247. Булочки с куриной печенкой. Испечь профитроли (булочки) из заварного теста без сахара. Обработанную печенку домашней птицы ошпарить, промыть, нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, перцем и обжарить. В поджаренную печенку влить луковый соус с корнишонами и проварить. С булочек срезать верхнюю часть, положить готовый фарш и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Тесто заварное 100 г, печенка куриная 100 г, соус 50 г, масло топленое 10 г, соль, перец, зелень.

Если пирог прилип к листу или противню, нужно поставить лист на мокрую тряпку — через несколько минут пирог легко снимется.

ЖЕЛЕ, СОУСЫ, ПОДЛИВКИ, ВЗВАРЫ

248. Желе мясное. Из куриных костей сварить бульон, процедить, поставить на плиту, довести до температуры 80—90°, добавить оттяжку (белок, смешанный с холодной водой), перемешать. Когда бульон закипит, оттяжка свернется и заберет в себя всю муть. Снять бульон с огня и снова процедить. Ввести предварительно замоченный в холодном бульоне или воде желатин (замачивать около часа — одна часть желатина на пять частей воды), поставить на плиту и довести до кипения. Дать отстояться. Использовать для заливных блюд.

Кости куриные 1 кг, желатин 40 г, морковь 25 г, лук 25 г, яйцо (белок) 3 шт., перец, соль по вкусу.

249. Соус майонез. В фарфоровую или фаянсовую чашку влить сырые яичные желтки, посолить и перемешать веничком или лопаткой. Затем небольшими порциями (по чайной ложке) вливать растительное масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтками. Когда из масла и желтков получится густая однородная масса, прибавить уксус. Если соус слишком густой, добавить в него столовую ложку теплой воды. Для более острого вкуса можно прибавить немного готовой горчицы (ее нужно смешать с желтками до заправки соуса маслом). Майонезом заправлять салаты, подавать его к вареным и жареным холодным блюдам.

Растительное масло 100 г, яйцо (желток) 4 шт., уксус, соль, сахар по вкусу.

250. Заправка для салатов. В растительное масло положить соль, уксус, сахар, молотый перец и все тщательно перемешать. Хранить салатную заправку в стеклянной посуде. Перед подачей хорошо перемешать.

Масло растительное 200 г, уксус 3%-ный 250 г, сахарный песок 1 чайн. ложка, перец молотый, соль по вкусу.

251. Белый соус (основной). Белую мучную пассеровку развести приготовленным бульоном, осторожно и тщательно помешивая, чтобы не было комочков, довести до нормальной густоты, затем поставить на слабый огонь. Помешивая лопаточкой, чтобы не подгорело, держать 10 минут (с момента закипания). Готовый соус посолить и процедить. Белый соус считается основой для приготовления других.

Белый бульон 1 л, мука 50 г, масло сливочное 50 г, соль по

вкусу.

252. Сметанный соус. Готовится он из сметаны и белой пассеровки или белого соуса (основного). Сметану надо довести до кипения, влить ее в готовую пассеровку без жира, всыпать муку, все тщательно размешать, посолить, поперчить и дать вскипеть.

Сметана 1 кг, мука 50 г, масло сливочное 50 г, перец, соль по вкусу.

253. Сметанный соус с хреном. Свежий, очищенный хрен натереть, слегка спассеровать на масле (цвет не должен измениться), добавить в него перец душистый, горошек, лавровый лист, уксус и все прокипятить. Соединить с горячим сметанным соусом, смесь посолить и варить еще 5 минут, затем процедить. Готовый соус подавать к вареной курице, цыплятам.

Сметанный соус 700 г, масло сливочное 20 г, хрен 250 г, уксус 9%-ный 75 г, перец, лавровый лист, соль.

254. Соус красный (основной). Для приготовления красного соуса сварить коричневый бульон из прожаренных в духовке костей и процедить. Распустить на сковороде или в кастрюле жиры, добавить томат, прожарить, постепенно добавляя муку. Когда все пропассеруется, ввести порциями горячий бульон и осторожно размешать, чтобы не получилось комков. Довести до состояния жидкой сметаны, добавить пассерованные протертые коренья, морковь, лук, петрушку, соль, перец, сахар.

Бульон коричневый 1 л, мука пшеничная, жир 50 г, томат-паста 90 г, лук репчатый 30 г, морковь 30 г, петрушка 20 г, сахарный песок, перец, соль по вкусу.

255. Соус с эстрагоном и вином. Очищенные, промытые коренья нашинковать и спассеровать на масле, влить сухое белое вино, положить туда веточки эстрагона и уварить наполовину. Готовые пассерованные коренья протереть, поперчить, добавить листья эстрагона. Этот соус подается к жареной птице и блюдам из мяса.

Бульон 800 г, морковь 80 г, лук 150 г, петрушка 100 г, томат-пюре 125 г, вино 100 г, масло сливочное 100 г, мука пшеничная 40 г, укроп, эстрагон, соль по вкусу.

256. Молочный соус. Муку слегка спассеровать, развести горячим молоком, посолить и вскипятить. В соус средней густоты можно добавить 3—4 яичных желтка (в расчете на 1 кг соуса), в

жидкий — положить сахар. Такой соус употребляется для запекания продуктов. Густой молочный соус идет как начинка для котлет, а также для запекания овощей.

Соус жидкий: молоко 1 л, мука 50 г, масло сливочное 50 г, сахар 10 г.

Соус средний: молоко 1 л, мука 80 г, масло сливочное 80 г.

Соус густой (бешамель): молоко 900 г, мука 110 г, масло сливочное 120 г.

257. Брусничный соус. Промытую бруснику залить холодной водой и варить, пока она не станет мягкой. После этого отвар слить, а бруснику протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5—7 минут. Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

Брусника 500 г, вода 1 л, сахарный песок 250 г, картофельный крахмал 10 г, вино (рислинг) 100 г, корица.

258. Хрен со сметаной. Очищенный, промытый хрен натереть, соединить со сметаной, солью, перемешать. Такой соус подается к отварной и жареной птице, заливному студню.

Корень хрена 300 г, сметана 700 г, сахар, соль по вкусу.

259. Черносмородиновый соус. Черносмородиновый джем протереть через сито. Крупный репчатый лук нарезать мелкими кубиками и прокипятить с винным уксусом. Цедру с апельсинов и лимона снять теркой, залить кипятком, охладить, слить воду, залить портвейном или мадерой и дать настояться не менее часа. Подготовленные джем, лук с уксусом и цедру с вином соединить с консервированным яблочным соусом, прибавить в эту смесь апельсиновый и лимонный сок, готовую столовую горчицу, красный молотый перец, имбирь, гвоздику, и все хорошо перемешать.

Черносмородиновый джем 350 г, яблочный соус 350 г, лук 150 г, уксус 25 г, апельсины 2 шт., лимон 1 шт., вино 100 г, горчица 30 г, перец, гвоздика.

260. Соус из ревеня. Снять верхнюю пленку с ревеня, нарезать его кубиками, сложить в кастрюлю, желательно эмалированную, залить водой и поставить варить с добавлением сахара, корицы, гвоздики. Когда ревень будет мягкий, влить картофельный крахмал, помешивая лопаточкой. После закипания соус снять с огня и остудить. Подавать к жареной или отварной домашней птице.

Ревень 600 г, сахар 250 г, крахмал 35 г, корица, гвоздика.

261. Соус овощной по-татарски. Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами, положить в сотейник или кастрюлю, залить бульоном и поставить на огонь. Когда закипит, добавить по вкусу соль, перец горошком или молотый. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло. Подавать к отварному мясу, птице с картофелем.

Морковь 140 г, лук репчатый 140 г, масло топленое 40 г, бульон 120 г, соль, перец, лавровый лист.

262. Коричневый соус (шофруа). В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаточкой, дать покипеть 15—20 минут. Затем добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито. Используется для заливных изделий из куры и дичи.

Красный соус (основной) 700 г, отвар шампиньонов 50 г, бульон (фюме) 100 г, желе мясное 200 г, мадера 50 г.

263. Белый соус (шофруа). В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино. В остальном способ приготовления такой же, как описано выше (см. №262).

Соус белый 700 г, вино белое 100 г, желе 200 г, сливки 150 г.

264. Брусничная подливка. Промытую бруснику залить холодной водой, сварить, отвар слить, а бруснику протереть. Брусничное шоре развести отваром, добавить сахар, корицу, влить сухое вино и дать закипеть. Затем влить разведенный холодной водой крахмал. Еще раз прокипятить. Подают к отварной или жареной птице.

Брусника 250 г, вода 500 г, сахарный песок 125 г, вино 50 г, крахмал, корица.

265. Чеснок со сметаной. Одну-две дольки чеснока мелко нарезать и перемешать со сметаной. Подавать к холодной курице.

266. Подливка из щавеля. Щавель перебрать, вымыть, можно нарезать, уварить до мягкости. Затем протереть, добавить по вкусу соль, сахар. Ложку муки растереть с ложкой сливочного масла, положить в щавель. Если получится густо — развести сметаной.

267. Луковый взвар. Чаще всего его подают к отварной или жареной курице. 300 г лука нарезать крупными ломтиками, влить 2 стакана воды, 2 столовые ложки уксуса, добавить 1/2 столовой ложки меда или сахара, приправить перцем и уварить, пока не загустеет.

268. Капустный взвар. Отжать 500 г квашеной капусты, обжарить в масле или курином сале, добавить 200 г нарезанного лука, все смешать. Когда изжарится, подлить уксус (по вкусу), подслащенный медом или сахаром. Разварить, приправить перцем.

269. Клюквенный взвар. Две ложки муки подсушить на сковороде до золотистого цвета и осторожно влить сок, отжатый из 500 г клюквы, добавить 100 г сахара или меда, все перемешать.

Приложения

Приложение 1. Кулинарная азбука

Бланшировать — ошпарить продукт горячей водой или паром.

Жаренье в полуфритюре — продукт обжаривать, погружая в жир наполовину или на одну треть.

Жаренье во фритюре — продукт обжаривать, погружая в жир полностью.

Зачистить — освободить мясные продукты от сухожилий и лишнего жира.

Запанировать — обвалять в сухарях или муке.

Колеровать — придать продуктам золотистый цвет (подрумянить на плите или в духовке).

Консистенция — плотность, густота.

Льезон — молоко или вода, смешанные с яйцом и солью, применяется для смазки поверхности мучных изделий.

Припустить — довести до готовности в кастрюле под крышкой в малом количестве жидкости или собственном соку. При этом жидкость не должна покрывать продукт полностью.

Пассерование — обжаривание овощей в небольшом количестве жира до образования золотистой корочки. Кроме того, пассерованием называется обжаривание муки в небольшом количестве жира, а также припускание томата-пюре с жиром.

Шинковать — нарезать продукт пластинками, соломкой или другой определенной формой.

Приложение 2. Гарниры для блюд из кур (г)

1-й вариант

Яблоки кисло-сладкие маринованные	180
Слива маринованная	180
Виноград маринованный	120
Помидоры маринованные	120
Салат	30
Выход	630

2-й вариант

Помидоры или пикули	200
Фасоль консервированная или горошек зеленый	200
Желе готовое	100
Салат или лук зеленый	60
Заправка гарнирная	70
Выход	630

3-й вариант

Помидоры консервированные	60
Огурцы	120
Кукуруза вареная или зеленый горошек	120
Красная капуста	120
Салат или лук зеленый	60
Патиссоны маринованные	100
Заправка гарнирная	60
Выход	640

Приложение 3. Таблица соотношения массы продуктов (грамм) и объемных мер

Продукт	Стакан (250)	Столовая ложка	Чайная ложка	Штука
Сыпучие продукты				
Крупа гречневая	210	25	7	—
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа пшенная	220	25	8	—
Фасоль	220	30	10	—
Горох лущеный	230	25	—	—
Рис	230	25	9	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Перец красный молотый	—	—	1	—
Перец черный	—	—	5	—
Сахар	200	30	12	—
Соль	325	30	10	—
Толченые орехи	120	20	7	—
Горчица	—	—	4	—
Молочные продукты				
Маргарин топленый	—	14	—	—
Масло животное топленое	245	20	5	—
Масло сливочное	210	40	5	—
Сметана	250	25	10	—
Молоко	250	25	15	—

цельное				
Сливки	250	25	15	—
Овощи и другие продукты				
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Морковь средняя	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Петрушка	—	—	—	50
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Уксус	250	15	5	—
Яйцо среднее	—	—	—	55—65
Масло растительное	230	20	—	—
Желатин (листик)	—	—	—	2,5
Желатин порошке	в—	15	5	—

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Алхазов Н. К. и др. Азербайджанская кулинария. — Баку, 1963.

Бобров Л. Г., Терехина А. Н. Картофель; вкусно, питательно, разнообразно. — Алма-Ата, 1975.

Влодек С. Запеканка, суфле, пироги. — М., 1979.

Вучков С., Гаврилова М. Полуфабрикаты из мяса и овощей. — М., 1974.

Григорьев П. Я. Холодные блюда и закуски: Библиотека повара. — М., 1963.

Гришин П. Д. Приготовление пищи. — Л., 1959.

Грознов С. Р., Никошин Ф. П. Мясные блюда: Библиотека повара. — М., 1963.

Капустина В. И. и др. Секреты хорошей кухни. — М., 1977.

Книга о вкусной и здоровой пище. — М., 1982.

Ковалев Н. И. Русская кулинария. — М., 1981.

Ковченков В. Московская кухня. — М., 1981.

Кузьминский Р. В. и др. Хлеб в нашем доме: Рецепты с использованием хлеба. — М., 1979.

Кузьминов В. Т., Морозов А. Т. Мясные блюда: Библиотека повара. — М., 1972.

Лемкуль Л. М. Приготовление на растительном масле. — М., 1981.

Лемкуль Л. М. Праздничный стол. — М., 1971.

Магидов Я. И. Блюда из крупяных, бобовых, макаронных изделий. — М., 1969.

Мельник В. Оригинальная кухня. — Кишинев, 1979.

Массо Сальме. Салаты и освежающие напитки. — Таллин, 1977.

Махмудов К. Узбекские блюда. — Ташкент, 1974.

Пермская кухня. — Пермь, 1981.

Похлебкин В. В. Все о пряностях. — М., 1974.

Сафин Н. М. Башкирские блюда. — Уфа, 1976.

Соковнин Г. И. Удмуртская кухня. — Ижевск, 1975.

Татарская кулинария. — Казань, 1981.

Титюнник А. И., Новоженок Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. — М., 1979.

Турыгин В. В. Уральская кухня. — Свердловск, 1980.

Чернова Т. П. Прикамская кухня. Пермь, 1967.

Чолчева П. И. Современная болгарская кухня. — София, 1966.

В книге использованы также материалы журнала «Общественное питание».

notes

Примечания

1

На птицефабриках потроха сортируют по виду и в соответствии с их дальнейшим предназначением.

2

Все рецепты рассчитаны на четыре порции.